pizza e pasta ITALIANA

n° 6 giugno '18
www.pizzaepastaitaliana.it anno XXIX



FOCUS
—i cibi della dieta mediterranea—

AZIENDE

— Sommario —

EDITORIALE

di Giampiero Rorato

Abbiamo ancora negli occhi e nel cuore i colori, i suoni e i sapori dello straordinario Campionato Mondiale della Pizza che abbiamo vissuto quest'anno a Parma, con tantissime presenze di pizzaioli da ogni parte del mondo, con lo scenario d'attorno occupato da numerose primarie aziende del settore, con illustri personalità che hanno partecipato all'evento, dal Sindaco di Parma Pizzarotti al grande chef Heinz Beck.
Questa rivista che, in anni insospettabili, ha ideato e organizzato a Castrocaro Terme la prima edizione del Campionato Mondiale della Pizza e l'ha poi accompagnato, anno dopo anno, in tutte le successive edizioni, da Castrocaro a Viareggio, a Salsomaggiore e da alcuni anni a Parma, vuole ricordare l'evento soprattutto per un motivo. Questa manifestazione, in assoluto la più importante al mondo per quando riguarda la pizza, continua ad essere una vera palestra formativa che aiuta i pizzaioli a crescere in professionalità e la pizza in qualità. Il confronto fra le culture – ben oltre quaranta le nazioni rappresentate quest'anno a Parma – le sensibilità, i prodotti impiegati e le tecniche seguite, stimola non solo la curiosità ma il bisogno di conoscere, di sapere, di capire, per cui i pizzaioli che partecipano all'evento sono, fin da Castrocaro Terme, l'intelligente avamposto trainante di un grande gruppo di operatori della pizza sparsi in ogni continente.
Noi di Pizza e Pasta italiana siamo molto orgogliosi di questo impegno formativo, che continua mese dopo mese nelle pagine di questa rivista. E i risultati si vedono, se anche Carlo Cracco ha introdotto la pizza nel suo ristorante milanese e se Heinz Beck, oggi uno dei più stimati chef internazionali, ha voluto presentare a Parma la sua pizza.
Si può allora affermare che ormai la pizza ha pienamente conquistato il diritto di entrare nell'alta ristorazione, grazie a un pluridecennale impegno di questa rivista, alle quasi 30 edizioni del Campionato Mondiale della Pizza, al gruppo dirigente di Pizza New che a questo scopo dedica ogni sua migliore energia, alla accresciuta professionalità dei pizzaioli e alla crescente attenzione di ristoratori e chef nei riguardi del piatto italiano quotidianamente più consumato nel mondo.
Assieme ai nostri lettori possiamo davvero essere orgogliosi, e questo ci impegna ancor più per rimanere sempre all'altezza di tanti ottimi professionisti che ogni giorno sfornano nel mondo milioni e milioni di pizze.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.6 Giugno 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).


ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

a cura di **Patrizio Carrer**



Mini rotante Kuma Forni per le pizze da street food

L'estate è alle porte e la bella stagione coincide con l'inizio di manifestazioni ed eventi all'aria aperta. L'offerta ristorativa si sposta su ruote e sempre più spesso le piazze e le spiagge sono affollate di mezzi ambulanti che vendono piatti veloci e pizza. L'azienda di Verona Kuma Forni ha realizzato proprio per questi mezzi il forno minirotante dedicato alle pizzerie su ruota. Per il momento si tratta di una novità che è disponibile per il mercato francese, ma vista la diffusione delle pizzerie itineranti, non è esclusa che più di qualche richiesta possa venire dal mercato italiano. Il mini rotante presenta le caratteristiche e le qualità che sono tipiche di Kuma, con la differenza che l'ingombro e soprattutto il peso sono a misura di van: capacità di 4 pizze da 33 cm e peso complessivo di 660 kg.

L'obiettivo, come accennato, è quello di soddisfare le esigenze di professionisti ambulanti dello street food, di piccole realtà come ristoranti di ridotte dimensioni, bar o pub, ma anche di pizzerie che hanno bisogno di un supporto ulteriore nei periodi di maggior lavoro. Da sottolineare che il moto rotatorio della piastra è garanzia assoluta di uniformità di cottura.

Al via dal primo giugno il Napoli Pizza Village

L'ottava edizione della manifestazione partenopea dedicata alla pizza si svolgerà dal 1 al 10 giugno, come sempre le protagoniste saranno le 50 rinomate pizzerie del capoluogo campano che animeranno il suggestivo Lungomare Caracciolo, vera e propria vetrina sul mare di Napoli. Per 10 giorni in un'area che coprirà 30mila mq ci saranno pizze per tutti ma no solo: un grande calendario di eventi live e concerti completamente gratuti, seminari, mostre, laboratori didattici per i più grandi e per i bambini.

Le Crispers 2.0 by McCain

Facebook, twitter e instagram sono solo alcuni esempi di come i clienti hanno cambiato il modo di rapportarsi con la cucina, sempre più pizzaioli utilizzano la comunicazione digitale per raccontare le proprie creazioni a colleghi e clienti, anche **McCain** lancia il nuovo portale dedicato alle nuove Crispers, le patatine a V diventate un vero e proprio must per le pizzerie, i pub, le birrerie di tutta Italia. Grazie al portale McCain **www.crisperspromo.com** promuovere le nuove Crispers, invitanti patatine con la buccia dall'innovativa forma a V, non è mai stato così semplice!

Scopri tutti i dettagli su www.mccainfoodservice.it

SCOPRIAMO L'ANIMA DELLA CUCINA ITALIANA

È mediterranea o fusion?

di Giampiero Rorato

Non c'è dubbio che la cucina italiana è stracolma di prodotti arrivati da altre parti del mondo, quindi, in un certo senso, la nostra cucina è il frutto della "fusione" o "assemblaggio" di prodotti nati lontano, come il riso, originario dell'Asia centrale o, ancor oggi, importati da lontano, come lo **stoccafisso,** che è merluzzo essiccato proveniente dalle isole Lofoten in Norvegia. Dagli **asparagi,** provenienti dal Vicino Oriente, alle **zucche** originarie dell'America, sono moltissimi i prodotti oggi fondamentali nella cucina italiana arrivati nel nostro Paese da lontano. Ne abbiamo citati alcuni, ma basta pensare ancora alle spezie introdotte in Italia dal lontano Oriente; a **fagioli, mais, patate, peperoni, peperoncini, pomodori, zucche,** provenienti dall'America centromeridionale; al baccalà (merluzzo conservato nel sale) proveniente dall'isola canadese di Terranova e isole vicine, per capire che la cucina italiana è debitrice a tanti altri Paesi, anche lontanissimi.



E lo stesso dicasi per la frutta oggi prodotta anche in Italia: il **caco** proveniente dalla Cina orientale; il **ciliegio** importato dal Ponto (Vicino Oriente) nel 74 a.C a Roma dal generale romano Lucullo; il **fico d'India** originario del Messico; il **kiwi** originario della Cina meridionale; il **melograno** originario dalla Cina sud-occidentale e così si può affermare per altri prodotti, ortaggi, frutta, animali.

Allora cucina fusion?

Quasi in ogni piatto che entra nelle nostre tavole c'è qualcosa di origine straniera, sapientemente "assemblato" con altri prodotti presenti da sempre nella nostra penisola, per cui, giudicando la cucina in base all'origine dei prodotti impiegati, quella italiana risulta essere una cucina "fusion", cioè ottenuta da una fusione di prodotti provenienti da altre parti.
Ma è proprio così?
Se approfondiamo l'argomento dobbiamo innanzi tutto chiederci se in Italia usiamo i prodotti alimentari provenienti da altre parti del mondo come li usano nei luoghi d'origine. Ad esempio: **la farina di mais** la usiamo in Italia come in Messico? Certamente no! In Messico, infatti, l'uso principale della farina di mais è per fare tortillas, le celebri e ben note **tortillas di mais**, piatto emblematico e diffusissimo in quel Paese centroamericano. In Italia l'impiego principale, dalla metà del Cinquecento in poi, è per fare la **polenta** che non era un piatto nuovo, poiché la farina di mais fu impiegata per sostituire, nelle polente di antichissima origine, farine di cereali minori, come il miglio, la segale, l'avena e simili.

E quando nella seconda metà del '500 i veneziani e i genovesi importarono lo stoccafisso da Bergen, gran mercato del pesce norvegese, non importarono anche il modo di trasformarlo in alimento come si faceva e si fa in Norvegia, ma lo trasformarono secondo la propria tradizione e i propri gusti. Ed ecco che a Venezia troviamo, fin dall'inizio del '600, il **"baccalà mantecato"** (una "crema di stoccafisso" che i norvegesi si sognano), naturalmente con solo olio d'oliva, assolutamente senza patate e pomodori che caratterizzano i piatti di stoccafisso solo a partire dall'Ottocento inoltrato.
Potremmo soffermarci su altri piatti, come il **"risotto con la zucca"**, due ingredienti provenienti il primo dal lontano Oriente il secondo dal lontano Occidente, ma non è solo una semplice fusione di prodotti, ma una trasformazione dovuta allo stile, al buon gusto e all'arte gastronomica italiana.



Vera cucina mediterranea

Non è difficile, a questo punto, comprendere come la bravura delle nostre nonne e bisnonne, risalendo fino alle donne romane di duemila anni orsono, abbia saputo "assimilare" ogni nuovo prodotto proveniente dall'estero alla cultura alimentare a gastronomica del proprio paese. Ecco perché troviamo tante differenze tra una regione e l'altra, anzi tra un paese e l'altro, se non addirittura tra famiglia e famiglia.

C'è, in Italia, una cultura del cibo che s'è andata evolvendo al pari della civiltà, sempre rispondendo a dei bisogni, a volte non solo nutritivi ma anche sociali, per cui attraverso il cibo noi possiamo conoscere la nostra storia che è la storia di un Paese chiuso a Nord da un'alta catena di monti, le Alpi, e circondato tutt'attorno dal mare – Adriatico, Ionio, Mediterraneo, Tirreno, Ligure – un Paese che è andato sviluppando una propria cucina che, pur sapientemente arricchita da prodotti giunti da lontano, è la tipica cucina italiana, con una sua propria identità, non confondibile con nessun'altra, caratterizzata negli ultimi tempi soprattutto dall'olio extravergine d'oliva, dai tanti prodotti degli orti – si pensi alle numerose varietà di pomodoro esistenti in Italia – dalla gran varietà dei vini, dei formaggi, degli insaccati di maiale, dal pesce dei nostri mari.

Ce n'è abbastanza per poter affermare che la cucina italiana è cucina mediterranea e non cucina fusion, perché non pone nel medesimo piatto tradizioni e stili diversi, ma ha trasformato tutti i prodotti importati in uno stile unico, che è l'inconfondibile stile gastronomico mediterraneo italiano.



Fornace dal 1890

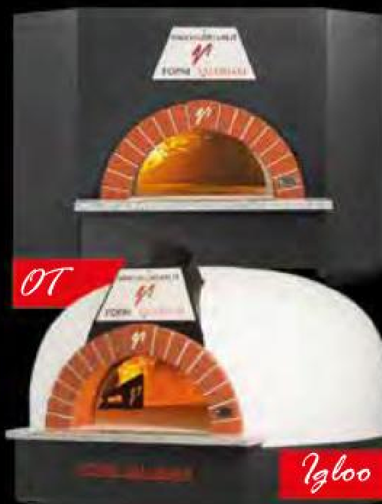
Forni Valoriani

Gli Originali

I FORNI PROFESSIONALI, A LEGNA E A GAS, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per **PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO**.

Serie Vesuvio

misure espresse in cm						
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**	**Canna Fumaria**	**Cap. pizze ø 28/30cm**
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
160 ø	160x160	210x212	55x28	1900	20-25	14/15
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19



Rotativo 120

misure espresse in cm	
Misure interne volta	140x140
Misure esterne	180x202
Piano rotante	120x120
Bocca	55x29
Peso	1900 kg
Canna fumaria	ø 20
Capacità pizza (ø 30/32)	8/9





Verace

misure espresse in cm				
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**
120 ø	120x120	160X170xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180X190xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Serie Baby



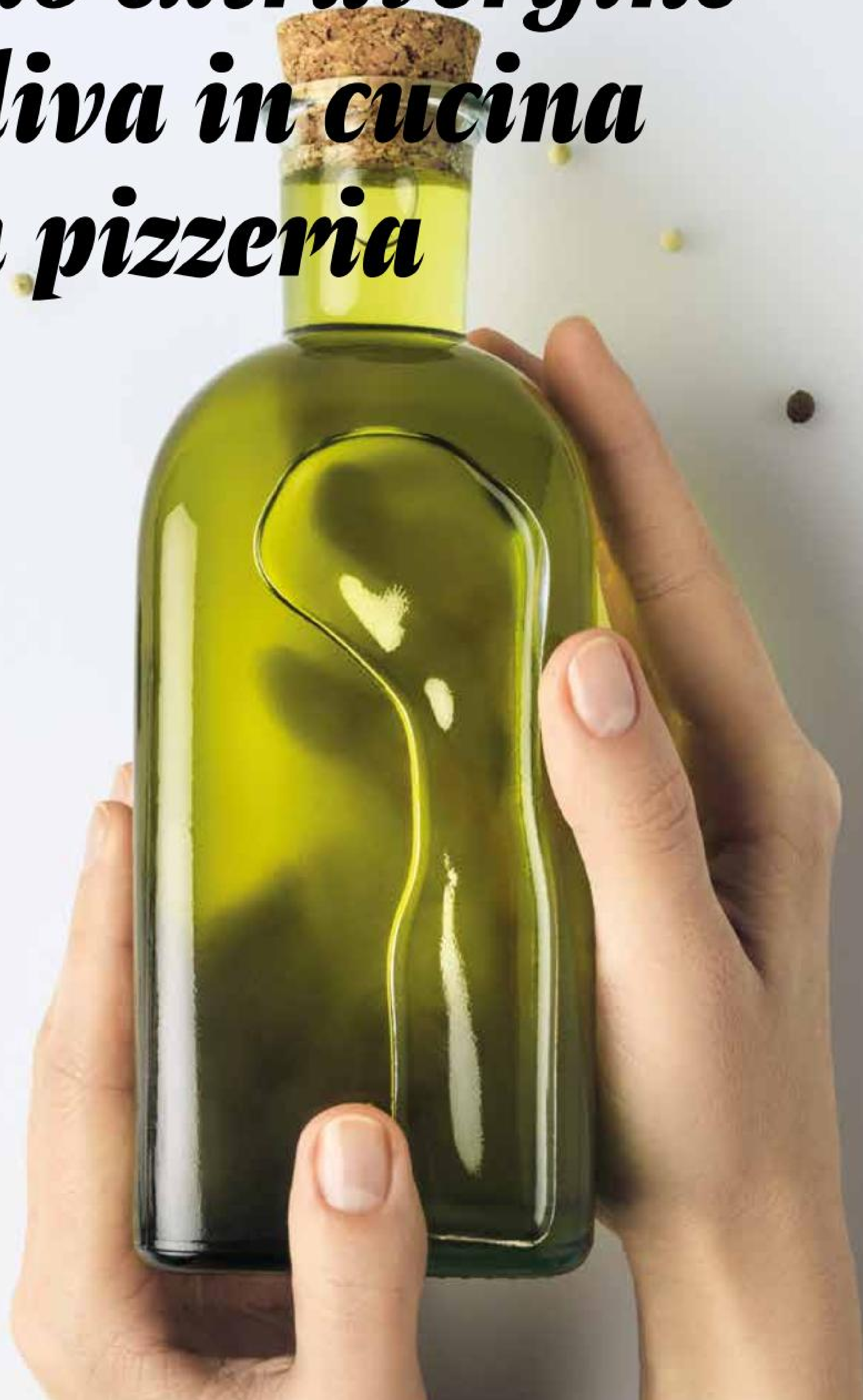
misure espresse in cm	Baby 75	Baby 60
Misure interne volta	75x75	60x60
Misure esterne senza base	101x100x64h	81x76x61
Misure esterne con base e ruote	101x100x164h	83x83x160
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	220 kg	148
Canna Fumaria	ø 15	ø 15
Peso Bruciatore	10 kg	7kg
Capacità Pizza (legna)	2	1
Capacità Pizza (gas)	3	2



Refrattari Valoriani S.r.l. Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it

L'olio extravergine d'oliva in cucina e in pizzeria

di Patrizio Carrer



Una scelta intelligente per ristoranti e pizzerie di qualità

La rivista Pizza e Pasta Italiana è da sempre in prima linea per fare informazione sul settore agroalimentare e sulle eccellenze alimentari del nostro paese. All'olio d'oliva, in particolare, sono stati dedicati articoli, studi, libri e molto altro ancora, sia per educare i consumatori a scegliere l'olio di qualità, in particolare l'extravergine che è il più sicuro, soprattutto se DOP o IGP; sia per fare informazione su un prodotto che appartiene non solo alla nostra dieta, ma fa parte a tutti gli effetti della cultura latina e mediterranea. Esattamente come la farina, il pomodoro e la mozzarella, l'olio d'oliva è fondamentale in pizzeria e come tale nei suoi riguardi il pizzaiolo deve avere la stessa attenzione e la stessa cura come deve averla per tutti gli altri ingredienti che servono per preparare una buona pizza. E' realmente così? Non sempre. Tanti bravi pizzaioli conoscono bene il valore che ha l'olio per confezionare una buona pizza, consapevoli del fatto che da ingredienti di qualità si possono ottenere pizze di qualità, ma capita spesso di incappare in gestori di attività che non considerano il reale peso e l'importanza che questo ingrediente ha nella cucina e in pizzeria, per cui il prodotto finale ne risente sotto l'aspetto qualitativo.

Il costo dell'olio in una pizza

Per prima cosa ci preme ricordare il costo dell'olio extravergine d'oliva per una pizza. Innanzi tutto sappiamo che un buon olio extravergine di oliva DOP ha un costo non inferiore ai 9/10 euro al litro e al di sotto di questa cifra minima ci sono oli che non rispettano assolutamente gli standard qualitativi per definirsi Denominazione di Origine Protetta e, spesso si tratta di d'importazione non si sa da dove, o anche riciclati e/o lavorati.
L'Italia è tra i primi produttori di olio d'oliva al mondo, sicuramente il primo per qualità. La nazione leader in questo settore è la Spagna, la cui produzione nazionale è più del doppio rispetto a quella nostrana. Con questi numeri il nostro mercato interno viene letteralmente sommerso da una marea di olio che non è di origine italiana (attraverso la Spagna arriva di tutto), con prezzi sempre più al ribasso a discapito dei controlli di qualità e della selezione di cui invece i nostri oleifici devono attenersi per legge, controllati anche dalle giustamente severe autorità di settore. Attirati dai prezzi sempre più contenuti, i ristoratori e i pizzaioli poco attenti cercano il risparmio a tutti i costi, ma non tengono conto della reale incidenza che il costo di un buon olio ha su una pizza e della depauperata qualità dei piatti e delle pizze servite ai clienti.
Un esempio concreto è quello di una pizzeria con servizio serale, con una media di 100 pizze al giorno aperta 26 giorni al mese: il costo dell'olio (extravergine di oliva da € 10 al litro) è poco più di 3 centesimi a pizza, se si considera che mediamente vengono utilizzati 50 grammi di olio per preparare 15 palline di impasto. Il costo medio dell'olio al giorno sarà di poco più di 3 euro giorno, molto meno di quello della farina o delle farciture utilizzate per la pizza.
La scelta di un ottimo olio extravergine d'oliva DOP o IGP italiano viene ampiamente ripagata in termini di qualità dei piatti proposti nel proprio locale, diventando a tutti gli effetti un valore aggiunto del proprio ristorante o pizzeria.





L'Italia è il paese degli oli di alta qualità

Esattamente come avviene da qualche anno con i mugnai (in particolare per i pizzaioli), una buona abitudine per un pizzaiolo o un ristoratore sarebbe quella di visitare personalmente e conoscere gli oleifici della propria zona. Da San Dorligo della Valle, alle spalle di Trieste al Lago di Garda, dai Colli Berici ed Euganei alla Liguria, dalla Toscana alla Puglia e alla Sardegna, in Italia c'è una grande varietà di oli extravergini d'oliva e ogni pizzaiolo ha praticamente sotto casa o, comunque, vicino, la possibilità di conoscere e assaggiare l'olio del proprio territorio. Le regioni dove si concentra maggiormente la produzione di olio sono Puglia, Sardegna, Calabria, Sicilia, Campania e Basilicata, dove viene prodotto circa l'88% del nostro olio nazionale, il resto della produzione si dipana in tutto il territorio restante con punte di eccellenze in Umbria, Marche, Toscana, Liguria, ma anche Emilia-Romagna e Veneto e sono oli extravergini apprezzati in tutto il territorio nazionale oltre che in tutto il mondo.

Come conservare l'olio in ristorante e in pizzeria

L'olio extravergine d'oliva, perché è questo che suggeriamo con forza e convinzione a ristoratori e pizzaioli, lo si acquista in bottiglie o in taniche. Le bottiglie hanno diversa capacità: ce ne sono di 250; 500 e 750 ml, quindi adatte alla sala ristorante; poi ci sono lattine da 3, 5, 20 litri, o di altre misure, per rispondere alle esigenze degli acquirenti e vengono in genere conservate in magazzini a bassa temperatura. Per l'impiego dell'olio è molto importante non oltrepassare la data indicata (da consumarsi entro ...) e ciò per goderne appieno la totale qualità e le straordinarie caratteristiche. Altra precauzione è tenere i contenitori al fresco, non in cucina, poiché riscaldandosi l'olio si rovina.

Perché l'extravergine DOP?

Nei migliori frantoi d'Italia - come conferma la dott.ssa Irene Guidobaldi, grande esperta di olio che opera ne "Il Frantoio" a Torre Matigge di Trevi - per le loro selezioni i "Mastri Assaggiatori" operano una rigorosa e severa scelta per ogni singola molitura distinguendo le produzioni dai sapori più carichi e intensi, da destinare alla certificazione DOP, esprimendo in questo modo una delle migliori tipicità della zona di produzione. Nei frantoi artigianali, condotti con matura professionalità, tutto il processo produttivo dell'olio viene controllato e certificato. Attraverso il numero identificativo posto su ogni bottiglia e con il sistema di codifica UNAPROL UNI EN ISO 22005:08 il Frantoio può fornire, con un SMS, tutte le informazioni circa la filiera produttiva: dal luogo di produzione, trasformazione e confezionamento, alla varietà di olive coltivate e alle analisi chimiche, tutto garantito dall'Ente di Certificazione." Così infatti avviene ne "Il Frantoio" di Trevi come in numerosi altri frantoi di alta qualità Ecco perché Pizza e Pasta italiana consiglia caldamente di utilizzare nel proprio ristorante o pizzeria olio extravergine d'oliva DOP o IGP italiano di un frantoio conosciuto. E lo scriviamo perché anche la pizza è pronta, sulla scia di tanti ottimi pizzaioli, a compiere un ulteriore salto di qualità e la scelta di ottimi e sicuri ingredienti è ormai indispensabile per rispondere alle richieste dei clienti sempre più esperti ed esigenti.

Gli oli d'oliva DOP e IGP italiani

Per aiutare i nostri lettori – ristoratori, cuochi e pizzaioli, ma anche i buongustai – a compiere delle scelte intelligenti ed oculate, diamo l'elenco ufficiale degli oli extravergini d'oliva DOP e IGP esistenti in Italia.

Olio di Oliva (ordine alfabetico)	Regione
Alto Crotonese (DOP)	Calabria
Aprutino Pescarese (DOP)	Abruzzo
Brisighella (DOP)	Emilia-Romagna
Bruzio (DOP)	Calabria
Calabria IGP	Calabria
Canino (DOP)	Lazio
Cartoceto (DOP)	Marche
Chianti Classico (DOP)	Toscana
Cilento (DOP)	Campania
Collina di Brindisi (DOP)	Puglia
Colline Pontine (DOP)	Lazio
Colline di Romagna (DOP)	Emilia-Romagna
Colline Salernitane (DOP)	Campania
Colline Teatine (DOP)	Abruzzo
Dauno (DOP)	Puglia
Garda (DOP)	Lombardia - Veneto - Trentino
Irpinia - Colline dell'Ufita (DOP)	Basilicata
Laghi Lombardi (DOP)	Lombardia
Lametia (DOP)	Calabria
Lucca (DOP)	Toscana
Molise (DOP)	Molise
Monte Etna (DOP)	Sicilia
Monti Iblei (DOP)	Sicilia
Penisola Sorrentina (DOP)	Campania
Pretuziano delle Colline Teramane (DOP)	Abruzzo
Riviera Ligure (DOP)	Liguria
Sabina (DOP)	Lazio
Sardegna (DOP)	Sardegna
Seggiano (DOP)	Toscana
Tergeste (DOP)	Friuli Venezia Giulia
Terre d'Otranto (DOP)	Puglia
Terre di Bari (DOP)	Puglia
Terre di Siena (DOP)	Toscana
Terre Tarentine (DOP)	Puglia
Toscano (IGP)	Toscana
Tuscia (IGP)	Lazio
Umbria (DOP)	Umbria
Valdemone (DOP)	Sicilia
Val di Mazara (DOP)	Sicilia
Valle del Belice (DOP)	Sicilia
Valli Trapanesi (DOP)	Sicilia
Sicilia (IGP)	Sicilia
Veneto Valpolicella (DOP)	Veneto
Veneto Euganei e Berici (DOP)	Veneto
Veneto del Grappa (DOP)	Veneto
Vulture (DOP)	Basilicata

GRECI
INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE



NON SOLO BUONO.IT

credits: MAKIA.IT



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON

PIZZAPIÙ

Gusto & Benessere

È LA SOLUZIONE PER rispondere alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana











Bilanciate	− Calorie	+ Fibre
Equilibrate	− Grassi	+ Digeribilità
Gustose	− Sale	+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!
Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.



www.pizzapiugustoebenessere.com
Richiedi informazioni inviando una email a: **pizzapiu@greci.it**

LA STRAORDINARIA  STORIA DEL POMODORO

Giunto in Spagna dal Messico, sarà considerato per molto tempo pianta ornamentale prima di entrare in cucina e in pizzeria

di Giampiero Rorato

Fu un frate francescano a dare per primo all'Europa la notizia dell'esistenza di questo dono meraviglioso. Era fra Bernardino da Sahagùn, che è un piccolo paese spagnolo vicino alla città di Leon. Giunto in Messico al seguito dei conquistatori, capitò nella città di Tenochtitlàn e vide questo frutto trasformato in salsa, in vendita nell'immenso mercato cittadino. In una sua relazione intitolata ***Historia general de las cosas de Nueva España***, mandata in Spagna attorno al 1560 per le autorità che gliel'avevano chiesta, relativamente al pomodoro scrive che le donne "erano solite mischiarlo in questa seguente maniera: *aji* (peperoncino), *pepitas* (semi di zucca), *chiles verdes* (peperoncini verdi piccanti) e altre cose che rendono i sughi molto saporiti". Scopre poi che, oltre che sotto forma di sugo, venduto al mercato già pronto per l'uso (usanza questa diffusa anche attualmente in molti paesi, dove è venduto per strada), i pomodori erano utilizzati in Messico nei banchetti importanti, assieme alla carne, soprattutto di gallina e tacchino, in preparazioni alternate a strati. Un piatto simile fu servito un giorno anche a fra Bernardino, ma, come riporta nella sua *Hitoria general*, ebbe a lamentarsi perché, pur considerato dai nativi piatto molto prestigioso, al momento di portarlo in tavola "veniva posta sotto la carne di cane e, sopra, quella di gallina". Ne scrive anche padre *José de Acosta* nella sua *Historia* (1589), elogiando questo prodotto molto amato dai messicani. Quando il pomodoro fu introdotto in Spagna i suoi frutti dovevano essere molto piccoli, se il suo nome scientifico è *Licopersicum cerasiforme*, come dire che allora i pomodori erano simili a grosse ciliegie. Padre Acosta li descrive infatti "grossi chicchi freschi e sani", molto sugosi, "con i quali vengono fatte salse saporite che riescono a frenare gli effetti dell'aggressivo peperoncino e sono buoni da mangiare anche da soli".

L'arrivo in Europa

Nonostante gli elogi di chi l'aveva conosciuto e gustato in Messico, quando arriva il Europa il pomodoro fa molta fatica ad essere considerato un prodotto alimentare, tanto che il medico modenese Costanzo Felici (1525-1585) scrive che "è più presto bello che buono".
Per farlo apprezzare in cucina un buongustaio francese a metà del Cinquecento – il pomodoro era da poco arrivato in Europa – gli attribuisce notevoli qualità eccitanti e afrodisiache e fu così che in Francia fu chiamato **"pomme d'amour".** Nonostante ciò continuava ad essere coltivato per la sua bellezza e non per essere utilizzato in cucina.
Il nome che oggi conosciamo gli fu dato dal botanico senese **Pietro Andrea Mattioli** (1500-1575) che, avendolo visto in un momento della sua maturazione, lo chiamò **"pomo d'oro",** dunque a quel tempo non era ancora rosso ma di un bel colore giallo oro.



A Napoli

Il tempo passa e arriviamo alla fine del Settecento e sono passati poco meno di tre secoli dal suo arrivo in Europa. A Napoli il genio locale aveva inventato da tempo il fast-food con la vendita per le strade della città del piatto caldo e poco costoso del polpo lesso e dei maccaroni, ancora rigorosamente "in bianco", "incaciati", come scrive Johann Wolfang Goethe che li mangiò quando si fermò a Napoli durante uil suo celebre viaggio in Italia, ma di pomodoro in cucina ancora non si parla.
Eppure qualche coraggioso i pomodori li aveva già sperimentati, ma senza che ci fossero degli imitatori. Già nel 1607 **Giovanni Francesci Angelita Rocco** aveva pubblicato a Recanati un volumetto sul modo di coltivare i pomodori, praticamente snobbato dai cuochi del tempo, per cui bisogna attendere ancora un secolo perché il coadiutore laico in cucina di una comunità di gesuiti di Roma scrivesse un ricettario relativo ai piatti che preparava per la mensa dei religiosi. E in quel manoscritto, denominato ***"Il Panunto toscano"*** (conservato presso la Biblioteca comunale di Arezzo), c'è la prima ricetta sul modo di cuocere i pomi d'oro, che recita così:

"Questi frutti sono quasi simili alle mele, si coltivano nei giardini e si cuociono nel modo seguente: piglia li detti pomi, tagliali in pezzetti, mettili in tegame con olio, sale, aglio trito, mentuccia di campagna. Li farai soffriggere col rivoltarli spesso e se ci vorrai aggiungere un po' di molignane (melanzane) *tenere o cocuzze* (zucchine) *bianche ci faranno bene".*
Sarà solo tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, come abbiamo scritto sopra, che il pomodoro troverà finalmente spazio nei libri di gastronomia e sarà **Vincenzo Corrado** (1736-1836), cuoco, gastronomo, filosofo, letterato e grande uomo di cultura, autore del celeberrimo *Il Cuioco Galante"* (1773), a far gustare ai suoi lettori un primo *"sapor di pomodoro sopra coscette di capretto steccate di lardelli e foglie di rosmarino fatte cuocere in stufa con butirro ed aromi".*
E, da quel momento, il pomodoro conobbe un crescente successo.

Viermicelli co le pommadoro

Intanto nel 1797 escè il trattato gastronomico intitolato L'Apicio moderno di ***Francesco Leonardi***, già cuoco di Caterina II di Russia, il quale pubblica la prima ricetta di *"culì"*, cioè salsa di pomodoro alla francese allora molto di moda anche in Russia, ma ancora non è abbinata alla pasta.
Sarà ***Gennaro Spadaccini,*** ciambellano e cuoco di re ***Ferdinando II di Borbone***, a preparare una ricetta di pasta col pomodoro, per accontentare il re che voleva offrire ai suoi ospiti qualcosa di nuovo e non la solita pasta in bianco. E così nacque la ricetta dei Viermicelli co le pommadoro, che dice così: *"Piglia quattro rotola de pommadoro le taglie neroce, né lieve la sementa, e chella acquiccia, e lei fa vollere, quanno se sono squagliate le passaraje pe lo setaccio, e chillo zuco lo farraje stregnere ncoppa a lo cuoco mettennoce no terzo de snogna quanno la sauza s'è streguuta justa, scaudarraje doje rotola de viermicielli vierdi vierdi, e scolati buoni li mbruoglierraje dint'a chella sauza, nce miette lo sale, e lo pepe, e a calore de fuoco li farraje stà pecché accossì s'asciuttano e ogne ntanto nce farraje na votata quanno se so tutti sciuoveti li siervarraje".*
Era l'anno 1839, data ufficiale di nascita della pasta col pomodoro, ma non ancora della pizza col pomodoro, non essendoci alcun documento che ce lo assicuri.
Ma la corsa sarà veloce e in meno di un secolo il pomodoro diverrà indispensabile nella cucina meridionale, acquistando decenni dopo anche la cucina del Nord Italia.



Le varietà

Antico pomodoro di Napoli ***dal 2000 Presidio Slow Food.***

Camone – ***ideale per le insalate***

Ciliegino – ***tra i best seller nella GDO***

Corbarino – ***eccellenza campana.***

Cuore di bue – ***sapore ricco, adatto per le insalate***

Datterino – ***ideale per lunghe conservazioni***

Fiaschetto ***Presidio Slow Food.***

Marinda, ***si consuma in inverno, molto saporito***

Pera d'Abruzzo, ***saporito e con pochi semi***

Pizzutello, ***dolce e acidulo, originario del Vesuvio***

Pomodoro di Pachino ***è IGP e diffuso in tutta Italia***

Pomodoro di Villa Literno, ***prodotto nel basso casertano***

Pomodoro giallo – ***Adatto alla cucina di pesce.***

Pomodoro siccagno, ***dalla Sicilia, pochissima acqua e molta polpa***

Prunill – ***ideale per la passata***

Regina -***Presidio Slow Food.***

Pomodoro Riccio di Parma - ***Riccio di Parma, sapore dolce e delicato***

Roma – ***il più usato nell'industria della trasformazione del pomodoro.***

San Marzano – ***il più noto, usato per la pummarola***

Torpedino, ***ideale per l'insalata, ma quando è maturo è destinato alla trasformazione***

I derivati del pomodoro che compongono la produzione denominata "linea rossa" sono (cit. Anicav – Cibus 2018:

- Pomodori pelati interi (Pelati): pomodori di varietà allungata, dal colore rosso vivo ai quali viene asportata la buccia e aggiunto del succo di pomodoro e che subiscono un trattamento termico dopo il loro confezionamento in contenitori ermetici.
- Concentrato di pomodoro: ottenuto dalla concentrazione del succo di pomodoro e ha un tenore di estratto secco uguale o superiore a 12%.
- Pomodori in pezzi (polpa e triturato): ottenuti da pomodori pelati costituiti anche da varietà rotonde ridotti in pezzi o triturati, trattati e confezionati come i pomodori pelati.
- Passata di pomodoro: ottenuta direttamente da pomodoro fresco per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti tra i 5 e 12 gradi Brix.
- Pomodori non pelati interi (Pomodori e datterini): varietà di pomodori di piccole dimensioni con un elevato grado zuccherino che li rende dolci e particolarmente gustosi, con pochi semi all'interno e una buccia sottile.

In caso di pizza.



TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.

LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.





www.molinonaldoni.it

Le ricette

Durante la scorsa fiera Cibus di Parma (7 – 10 maggio) l' Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, di cui direttore generale Giovanni De Angelis, ha presentato un ampio approfondimento per promuovere la filiera del pomodoro sia per i consumatori finali che per i professionisti del settore, esempi di eccellenza sulla ristorazione lo chef stellato Gennaro Esposito di Torre del Saracino a Vico Equense (NA) e il maestro pizzaiolo, pizzerie centenarie, Don Antonio Starita della pizzeria Materdei di Napoli.

Spaghetti integrali al pomodoro Gennaro Esposito

Ingredienti per 4 persone: 500 g di pomodorini, 320 g di spaghetti integrali, 40 g di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, foglie di basilico, sale.

Procedimento: in una padella, fare appassire l'aglio con l'olio, eliminando l'aglio una volta imbiondito. Successivamente aggiungere i pomodorini tagliati a metà, le foglie di basilico e cuocere a fiamma viva per circa 5 minuti e aggiustare di sale. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli ancora al dente e versarli in padella. Spadellare ancora per qualche minuto e servire.

Impiattamento: avvolgere gli spaghetti e disporli al centro del piatto. Completare con una fogliolina di basilico fresco e servire.



ACCANTO
da sinistra lo chef Gennaro Esposito, il direttore generale Pasquale Diangelis e il maestro pizzaiolo Don Antonio Starita



Pizza Margherita Don Antonio Starita

Per l'impasto:
1 L di Acqua
50g di Sale
1,7 kg di farina
2g di lievito per una lievitazione dalle 8 alle 10 ore (5g di lievito per una lievitazione di 4 ore) a temperatura ambiente.

Per la farcitura:
Pelati
Mozzarella Fior di Latte



Mozzarella e fior di latte: il confronto

Quando si parla di mozzarella e fior di latte, è proprio il caso di dirlo: è tutta questione di sostanza. L'unica differenza, infatti, sta nell'ingrediente fondamentale: il latte.



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Di mucca o di bufala, è tutta questione di latte

Mozzarella e fior di latte sono la stessa cosa se per mozzarella si intende un formaggio a pasta filata a base di solo latte di mucca. Il fatto è che, dove ha visto i propri natali, ovvero in Campania, la mozzarella di solito viene fatta con il latte di bufala. Da qui nasce l'impasse che a volte crea un po' di confusione. A questa poi si aggiunge anche la burocrazia.

Mozzarella o fior di latte, che differenza c'è?

La mozzarella prodotta con latte vaccino, nota anche come fior di latte, nel 1996 ha ottenuto la certificazione Stg (Specialità tradizionale garantita), che stabilisce la metodologia di produzione, ma non la provenienza delle materie prime, né la qualità delle stesse. Sempre nello stesso anno, la mozzarella prodotta con solo latte fresco intero di bufala di razza mediterranea italiana è diventata Dop (Denominazione di origine protetta), con il nome di Mozzarella di bufala campana. Prima di quell'anno, sotto il termine mozzarella rientrava qualsiasi formaggio ottenuto con la tecnica tradizionale della filatura e fatto con latte di mucca, bufala o una miscela di entrambi.
Proprio perché la certificazione **Stg** non garantisce qualità e provenienza delle materie prime, è nata un'altra **Dop**, quella del Fior di latte dell'Appennino meridionale. Le zone di produzione sono la Campania, parte del Molise, della Basilicata, della Calabria, della Puglia e il basso Lazio, ma la sua capitale è Agerola, un piccolo paese in provincia di Napoli. Il latte deve essere freschissimo e provenire da vacche alimentate con essenze tipiche della zona di produzione. La consistenza della pasta è leggermente diversa dalla classica mozzarella: più fibrosa, al taglio rilascia un liquido lattiginoso, mentre la pellicola è leggermente più sottile.
La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P è un formaggio da tavola di pasta filata molle derivato da latte intero di bufala; il disciplinare prevede, per la produzione della Mozzarella di bufala, l'utilizzo esclusivo di latte di bufala. In tal modo rimane escluso un impiego anche parziale di

latte bovino. Altrimenti la Mozzarella non potrebbe essere più denominata "di bufala" ed il latte bovino dovrebbe essere necessariamente incluso tra gli ingredienti di produzione. Le caratteristiche di questo rinomato formaggio sono quelle dei molli di pasta filata; coagulazione a 33° C, di meno durante la stagione calda, di più durante la stagione fredda. Minimo di umidità 57%, minimo di grasso sul secco 54%; tollerata una percentuale del 52%. Il suo sapore è inconfondibile; consistenza leggermente elastica nelle prime 8 - 10 ore dopo la produzione, successivamente più fondente. Forma globosa; struttura a foglie sottili sovrapposte, che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo; colore bianco porcellaneo, superficie liscia e lucente, crosta sottilissima (meno di un millimetro). Al taglio lascia scolare un pò di sierosità biancastra, dal profumo di fermenti lattici. Non deve presentare occhiatura; si notano le fenditure a foglia della struttura e, qualche volta, alcuni vuoti formatisi durante la filatura; non è un difetto ma neppure un pregio. La faccia non deve mai essere viscida (difetto di microflora), nè ruvida, nè rugosa, nè scagliata (difetto di conservazione).



Per legge, la mozzarella di bufala campana DOP deve essere messa in vendita solo confezionata all'origine. In altre parole la mozzarella è confezionata dal produttore, nessun altro soggetto interviene nel processo tra la produzione e nel successivo confezionamento. Ogni confezione deve riportare il nome per esteso "Mozzarella di Bufala Campana' e il logo della denominazione, nonché il logo DOP. Inoltre, deve essere presente il numero di autorizzazione del caseificio (per esempio: AUT. CONSORZIO TUTELA N. 000/00/0000). Infine, se la confezione è la classica busta in plastica annodata, deve essere presente un sigillo di garanzia, apposto dal produttore.



...per gustarla al meglio



La mozzarella di bufala deve sempre essere immersa nel suo liquido di governo, fino al momento del consumo. Se non si prevede di consumarla per intero, occorre conservare il liquido di governo per poterla riporre correttamente. Al momento del consumo, la mozzarella deve avere una temperatura di circa 18-20°C. Di conseguenza, se si acquista al banco frigo o viene conservata nel frigorifero, ad una temperatura cioè di circa 4°C, bisogna toglierla dal frigo una mezz'ora prima del consumo, per darle modo di raggiungere la temperatura ottimale. Oppure si può immergere la mozzarella in acqua tiepida, a 35-40° C, per una decina di minuti. Se, invece, si compra la mozzarella fuori dal banco frigo, bisogna conservarla insieme alla sua confezione: in acqua fresca a 15° C d'estate; in acqua tiepida a 18-20° C d'inverno.

Aspetti nutrizionali

La mozzarella di bufala campana è un formaggio nutriente, che oltre all'apporto energetico di 288 Kcal per 100 gr fornisce circa 16,7 g di proteine, 24,4 g di grassi, pochissimo lattosio (0,4 g per 100 gr) e numerosi micronutrienti (vitamine e sali minerali), in modo particolare calcio (210 mg /100 gr) e vitamina B12 (1,7 µg /100 gr)
Quindi la mozzarella di bufala campana apporta poche calorie in più rispetto a quella di latte vaccino, che ne fornisce circa 255 per etto, ma le differenze tra i due prodotti sono soprattutto nel sapore, non solo per la diversa origine del latte ma anche per il contenuto di grassi nella mozzarella di bufala è presente un elevato quantitativo di acidi grassi a catena corta e di caseina.

Ma quale tipo di mozzarella è più adatto ad essere abbinato alla pizza? Sul mercato si trovano delle tipologie di mozzarella definite per pizza: questa nomenclatura è dovuta ad alcune differenze rispetto all'analogo prodotto detto da tavola. La mozzarella per pizza possiede meno grassi e meno acqua, il che rende questo prodotto più adatto a essere lavorato in pizzeria, poiché può essere tritato e non necessita di essere scolato prima dell'utilizzo. Il siero perso in cottura rappresenta infatti un problema che finisce per rovinare la pizza, soprattutto quando si utilizzano forni elettrici che non riescono ad asciugare il liquido perso, questo a causa dei tempi di cottura più lunghi rispetto a quelli di un forno a legna. Il fiordilatte utilizzato sulla pizza napoletana cotta a legna non presenta il problema dell'eccesso di liquido viste le altissime temperature sviluppate all'interno dei forni. Il calore esplosivo riesce ad asciugare il siero perso anche in tempi di cottura ridotti: il risultato è una pizza condita con un formaggio dalla consistenza morbida e filante, ma con la presenza di siero residuo che si bilancia con il pomodoro senza risultare eccessivo.

a cura di Patrizio Carrer

MIRKO BONIOLO

CAMPIONE MONDIALE DI PIZZA IN TEGLIA 2018



Il vincitore della gara di Pizza in Teglia del Campionato Mondiale della Pizza 29018 è un giovane pizzaiolo veneto, Mirko Boniolo, 30 anni appena compiuti, della pizzeria "Punto Pizza" di Cavarzere, in provincia di Venezia. Mirko, non nasconde la grande soddisfazione per questa importante vittoria, e a ragion veduta: è uno dei più giovani pizzaioli ad entrare nella Hall of Fame del Campionato Mondiale della Pizza e si è distinto in una edizione particolarmente combattuta, dove si sono affrontati più di 70 concorrenti in due giorni molto intensi di gara. Al pizzaiolo di Cavarzere la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto di raccontare la sua bella vittoria.

Q Complimenti per la vittoria, il primo posto nella categoria Pizza in Teglia al Campionato Mondiale della Pizza è un traguardo importante. Cos'hai provato quando hai saputo di aver vinto? C'è qualcuno a cui vuoi dedicare questa bella performance?

Ho provato una grande e pazzesca emozione, ero incredulo perché ci tenevo molto ed era ormai da qualche anno che speravo di salire su quel meraviglioso palco. Si spera sempre di arrivare tra le prime dieci posizioni, perché già quello è un bel traguardo, per cui essere arrivato primo è qualcosa di indescrivibile. Dedico questa vittoria principalmente ai miei genitori che con molti sacrifici mi hanno dato la possibilità di aprire la pizzeria che con amore porto avanti da nove anni, e alla mia compagna che, con il nostro bimbo, sono la mia felicità.



Raccontaci la tua esperienza professionale. Da quanti anni fai il pizzaiolo?

Pratico questo mestiere dall'età di 15 anni e con il passare del tempo questo lavoro si è trasformato in passione. Ho imparato a fare il pizzaiolo lavorando da un amico e compagno di avventure Maurizio Bozzo, sempre presente anche lui ai campionati mondiali della pizza. Quest'anno, con lui, abbiamo creato il team "Pizza e birra 4ever", un'armonia di idee e sapori che hanno portato ad ottimi risultati.

La tua pizza "Profumi di Campagna" lo dice il nome stesso esalta i sapori della terra. Come mai hai scelto questa farcitura? Ci abbineresti un vino od una birra? Se sì che tipo?

Ho scelto questa farcitura per usare verdure di stagione come, per esempio, gli asparagi verdi, studiando poi i giusti abbinamenti che, secondo me, si potevano sposare alla perfezione. Per l'abbinamento invece ho preferito un vino bianco, un Sauvignon di Casa Cortaccia sud Tirol.

La pizza in Teglia tradizionalmente ha un impasto che va lavorato e cotto in più fasi. Raccontaci come hai preparato l'impasto e gli ingredienti che hai utilizzato…

Ho realizzato un impasto diretto, idratato al 90% con 30% di farina "00" e 70% di farina "0" ed una lievitazione totale di 24 ore. La farcitura comprendeva: pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, scaglie di tartufo nero, pancetta al pepe, parmigiano, e una mimosa realizzata con il tuorlo dell'uovo sodo.



Quest'anno la categoria della Pizza in Teglia ha avuto tantissimi partecipanti, quasi 80 in due giorni di gare. C'è stato qualche pizzaiolo – e qualche pizza – che ti ha colpito?

Onestamente non sono riuscito ad assaggiare le pizze degli altri concorrenti perché ero impegnato in 3 gare: teglia, pala e classica.

IN FOTO
il team Pizza e Birra 4 ever" con Mirko Boniolo



Qualche tempo fa hai proposto nel tuo locale una pizza per raccogliere fondi per le vittime del terremoto di Amatrice, pensi che sia importante che i pizzaioli diano il loro contributo in questi frangenti?

Appena uscita la brutta notizia ho sentito il bisogno di fare qualcosa e devo dire che nel mio "piccolo" sono soddisfatto dei fondi che sono riuscito a raccogliere. Secondo me quando succedono queste disgrazie bisogna in qualche modo aiutarsi per sostenere e dar forza a quelle persone che, sfortunatamente, hanno perso tutto.

Ora che sei Campione Mondiale di Pizza in Teglia c'è un consiglio che vorresti dare a chi partecipa per la prima volta ad una gara di pizza?

Personalmente posso dire che non bisogna mia arrendersi, soprattutto quando stai inseguendo un sogno. Poi la vittoria più grande è il frutto di continui confronti con altri professionisti del mestiere.
La capacità di saper cogliere le doti e le capacità altrui e l'umiltà di riconoscere i propri limiti, queste sono alcuni aspetti fondamentali per imparare cose nuove.

La ricetta:



Impasto diretto, idratato al 90% con 30% di farina "00" e 70% di farina "0" ed una lievitazione totale di 24 ore.

—

Per la farcitura: pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, scaglie di tartufo nero, pancetta al pepe, Parmigiano Reggiano e una mimosa realizzata con il tuorlo dell'uovo sodo.

SE NON
LA AMI
NON L'HAI
PROVATA

PEPSI MAX È SENZA GLUTINE!
LA TROVI ALL'INTERNO DEL PRONTUARIO AIC.



a cura di Patrizio Carrer

PIZZA A DUE 2018: LA PAROLA AI VINCITORI

FABIO SEBASTIANI E MARCO LAVISTA RACCONTANO LA LORO PIZZA



I Fabio Sebastiani, da Padova e Marco Lavista, da Trieste, sono i due Campioni 2018 per la categoria Pizza a Due, gara dove uno chef e un pizzaiolo sono impegnati a realizzare un'unica pizza. Creatività, capacità e passione sono le parole d'ordine per vincere questa competizione, unica nel suo genere e che da quasi 10 anni appassiona sempre più pizzaioli e cuochi. La vicenda di Marco e Fabio al Campionato Mondiale della Pizza comincia nel 2015, anno in cui entrambi decidono di cimentarsi in questa gara, il risultato non si fa attendere: un ottimo quarto posto e la certezza che la strada intrapresa è quella giusta.

I tentativi successivi, sempre con la stessa ricetta, hanno spinto Fabio e Marco a migliorare sempre di più l'impasto e la farcitura, tenendo però come idea l'ispirazione iniziale. Una costanza che è stata premiata e che quest'anno si è trasformata in vittoria.

Q Fabio, Marco, complimenti per la splendida vittoria. Ve l'aspettavate?

Grazie mille, aspettarsela magari no, perche' si gareggiava contro dei grandi professionisti, ma fino alla fine ci abbiamo sempre sperato perche' eravamo consci di aver fatto un'ottima gara.



Qual è il vostro percorso professionale?

Personalmente abbiamo due storie diverse, Marco (Lavista) ha alle spalle diversi anni di esperienze in cucine di ristoranti differenti, fino ad approdare nel mondo della pizza gestendo una propria pizzeria, io (Fabio Sebastiani) ho intrapreso questa strada da ragazzino lavorando in pizzeria nei fine settimana, e facendo di questo "lavoretto" una vera e propria professione. Quello che ci accomuna, oltre che la passione, e' il percorso con Scuola Italiana Pizzaioli che ci ha fatto incontrare e da dove e' partito tutto!

La vostra costanza è stata premiata, immagino che per arrivare a questo importante traguardo abbiate migliorato la ricetta anno dopo anno…

Esattamente! Siamo partiti dalla prima idea nel 2015, ottenendo un ottimo risultato e perseverando ogni anno, ovviamente migliorando di volta in volta, fino ad ottenere il risultato piu' grande, questo per dire anche agli altri di credere nei loro sogni!

Una domanda per lo chef: la farcitura della pizza è un mix di sapori mediterranei (gamberi di Mazara del Vallo, crema di mascarpone e peperoni) ed esotici (frutto della passione, lime ecc.) a cosa ti sei ispirato per realizzare questa ricetta?

Alla fusione di diversi tipi di cucina che ho provato nei vari anni di lavoro, ed ovviamente la voglia di sperimentare... il punto vincente e' forse stato il perfetto equilibrio tra sapori e consistenze



Fabio (Sebastiani), l'impasto è importante tanto quanto la farcitura per la gara di pizza a due, come hai realizzato l'impasto?

Anche per l'impasto ci sono arrivato dopo vari esperimenti ovviamente, legati anche alla farcitura... Con l'impasto volevamo dare forse una nota piu' amara, utilizzando un mix composto da farina integrale macinata fine, farina Manitoba bio tipo 0, semola di grano duro bio e farina di riso integrale bio. Ho mixato anche le tecniche di impasto, facendo macerare della crusca in acqua, che 24 ore dopo ho utilizzato per creare un poolish, a cui successivamente ho aggiunto il 15 % di biga fatta con farina integrale... Il tutto complessivamente ha richiesto 5 giorni e mezzo dalla prima fase al servizio...una faticata!



Durante la gara di pizza a due ci sono state delle pizze che vi hanno colpito favorevolmente? se sì, quali?

Sinceramente... abbiamo fatto la nostra gara, sistemato tutti i nostri attrezzi, e siamo tornati per le premiazioni, volutamente non abbiamo visto altro!

la gara a due del Campionato Mondiale della Pizza è la competizione dove si possono vedere le contaminazioni tra alta cucina e pizza... grandi chef stellati come Beck o Cracco si sono cimentati con la pizza seppur con risultati diversi. Pensate che tutto questo possa giovare alla professionalità dei pizzaioli e degli chef?

Diremmo proprio di sì, che grandi chef si cimentino in pizzeria e' importante in quanto crea visibilita' e sicuramente da spinta a tutto il settore, che a nostro avviso ne ha un gran bisogno... Soprattutto di far notare che il mondo della pizzeria e' fatto anche da grandissimi professionisti.

Un'ultima battuta, consigliereste ad un giovane pizzaiolo di partecipare al campionato mondiale della pizza?

Certo, proprio per quanto detto prima, senza il Campionato del Mondo della Pizza tutto il settore sarebbe ancora fermo a 40 anni fa, quando l'unico obiettivo era per lo piu' impastare acqua e farina e avere il cassetto pieno a fine serata... questo e' ancora importante ovviamente, ma si puo' farlo in maniere diverse, e partecipare a questi eventi da a chiunque la possibilita' di "evolversi".

La ricetta:

GAMBERO CHE PASSIONE



Per l'impasto: Farina Integrale, farina Manitoba bio tipo 0, semola di grano duro bio, farina di riso integrale bio, lievito, olio evo, crusca macinata, sale, acqua.

Per la farcitura: crema di peperone, mascarpone, parmigiano reggiano, bufala affumicata, pomodorini caramellati, gambero rosso di Mazara del Vallo, germogli di ravanello, menta, frutto della passione, vaniglia.

a cura di Patrizio Carrer

GENNARO VINGIANO VINCE IL TROFEO HEINZ BECK

I PRIMI PIATTI IN PIZZERIA



Il Gennaro Vingiano, 35 anni è lo chef che si è aggiudicato il gradino più alto del trofeo dedicato ai primi piatti nei ristoranti/pizzeria. Gara unica nel suo genere, è intitolata allo chef Heinz Beck, tre stelle Michelin del ristorante "La Pergola" a Roma, è giunta quest'anno alla sua decima edizione, premiando un giovane cuoco campano. Gennaro Vingiano, originario di Castellammare di Stabia (Na) lavora nel ristorante pizzeria " Acqu' e sale" a Sorrento, un vero e proprio tempio della pizza (il titolare è Antonino Esposito un nome che è una garanzia per tutti gli amanti della pizza di qualità) e che annovera un'ottima cucina ispirata ai sapori e ai gusti del territorio campano.
Vingiano ha ottenuto un importante riconoscimento e grazie alla sua vittoria ha ricevuto l'opportunità di stare fianco a fianco allo chef Heinz Beck nella sua cucina, come osservatore per tre giorni; quanti altri cuochi potrebbero vantare un'opportunità così interessante per vedere un grande maestro come Beck all'opera?
La ricetta di Gennaro Vingiano già dal nome dimostra subito quali siano i sapori a cui la sua cucina si ispira " Gianciotti farciti con ricotta di Bufala, coulis di pomodori datterini gialli e rossi, alici di Cetara e croccante di Agerola e caciotta": una fotografia del territorio campano e in particolare della penisola sorrentina.
La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto a questo bravo chef di raccontare la propria vicenda e l'esperienza vissuta al Campionato Mondiale della Pizza.



IN FOTO
Il ristorante Acqu e Sale, dove lavora Gennaro Vingiano

Una bella vittoria, complimenti. Qual è stata la più grande soddisfazione avuta da questa esperienza?

E' stata una soddisfazione immensa! L'anno scorso sono arrivato secondo e quest'anno ci tenevo motlo a confermare e migliorare il mio risultato. Per me il trofeo Heinz Beck è stata una grande soddisfazione personale, realizzare un piatto in 30 minuti partendo dalla materia prima è stata una sfida emozionante oltre che un impegno non da poco. Posso solo che dirmi soddisfatto, ho ottenuto anche il secondo posto con Donato Spatola, per la gara di Pizza a Due.

Gli ingredienti che ha utilizzato sono tipici della cucina campana e molto spesso i prodotti del territorio sono fonte di ispirazione per I piatti, lei da che cosa è partito?

Mi sono basato su un'idea molto semplice: creare un piatto con ingredienti che posso trovare anche in pizzeria. La parte dedicata alla pizza del ristorante dove lavoro è stata per me fonte di ispirazione: i pomodorini datterini di Battipaglia, le acciughe di Cetara, la ricotta di Bufala, sono tutti ingredienti che si possono trovare tranquillamente in una pizza. Pefino per realizzare i Guanciotti mi sono ispirato alla tradizione della pizza, utlizzando solo farina, acqua, sale e un po' di strutto per rendere la pasta più soffice (prima dell'olio extravergine d'oliva, l'impasto per la pizza veniva realizzato con lo strutto). Per l'elemento croccante, ho utilizzato il biscotto di Agerola (un altro elemento della cucina sorrentina, di orgine povera) con un leggero trito di finocchietto e menta. La sapidità e la vivacità del piatto sono state conferite dalle alici di Cetara e dalla loro colatura.

Qual è il suo percorso professionale?

Ho frequentato l'Istituto Alberghiero di Castellammare di Stabia, ho cominicato da giovanissimo come apprendista e finite la Scuola mi sono fatto le ossa in vari ristorante e alberghi della penisola sorrentina. Dal novembre 2016 sono chef presso il ristorante Acqu e sale.

Ci sono degli chef a cui si ispira?

Mi ispiro a tutti I cuochi fanno una cucina gourmet di "materia" dove si esaltano gli ingredienti del territorio prima di tutto e non solo l'aspetto estetico dei piatti. Due maestri in questo senso sono stati per me lo chef Enrico Cosentino – che nel 1978 inventò lettaralmente gli Scialatielli - e il fratello Antonio, con cui ho avuto l'onore di lavorare.



Questo piatto è presente nel Vostro menù? Gli altri piatti a cosa si ispirano?

Sì certo, chiunque può venire ad assaggiare questo piatto nel ristorante dove lavoro. Il resto del menù rispetta la filosofia della nostra cucina, prodotti del territorio, piatti della tradizione con ingredienti di qualità, magari rivisti in chiave più personale.

Consiglierebbe ad altri chef la partecipazione al Campionato Mondiale della Pizza?

Certo, lo consiglierei tranquillamente. Il settore della cucina è ampio, complesso e diversificato e non dobbiamo porci dei limiti. Tutte le esperienze sono utili: le sconfitte e le delusioni servono per migliorarsi professionalmente e le vittorie possono essere la conferma di un lavoro di ricerca e crescita professionale che non deve mai finire.

La ricetta:

GUANCIOTTI FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA, COULIS DI DATTERINI GIALLI E ROSSI, ALICI DI CETARA, CROCCANTE DI AGEROLA E CACIOTTA.



Ingredienti: farina 00, strutto, acqua, sale

Ripieno: ricotta di Bufala, sale, pepe
Per l'emulsione di colatura: olio evo, colatura di Alici di Cetara, Olio picante

Per il croccante: 1 biscotto integrale di Agerola, menta, finocchietto e olio evo

Condimento: datterini rossi e gialli, burro, aglio, sale, olio evo, limone

Per Guarnire: alici sotto sale, basilico, caciottina, croccante di Agerola, datterini rossi e gialli.

LE AZIENDE INFORMANO

Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ





Sanfelici Franco Srl

Sede operativa e Showroom
Strada Tadesa 2/A, 46040
San Fermo di Piubega (MN)
Tel 0376 655737
Fax 0376 655014

www.sanfelici.it

CARCIOFI "SANFELICI":

uno degli alimenti più amati d'Italia

B Frutto di un'accurata selezione di prodotti da parte della ns Azienda, questo mese vogliamo vogliamo porre l'attenzione su un prezioso alleato del gusto e della salute: i ns carciofi "Sanfelici", uno dei prodotti più amati nella cucina italiana. Prodotto versatile, ipocalorico, ricchi di ferro e potassio e di altre sostanze in grado di svolgere una potente azione antiossidante, miniera di principi attivi, ricchi di fibre, regolatrici dell'appetito, sono ideali per accompagnare varie ricette o esserne i protagonisti.

Trionfo di sapori, ideali per un antipasto sfizioso, un contorno invitante, un delicato primo piatto, una squisita farcitura per pizza, il suo sapore delicato si sposa egregiamente con altri abbinamenti. Poco calorici, ricchi di ferro e potassio e di altre sostanze in grado di apportare benessere al ns organismo, sono l'elemento ideale per conciliare gusto e sapore con benessere.

Per farciture pizze, contorni e primi piatti!...









1 NUM3R1 D3LL4 P1ZZ4 1N 1T4L14

Quanto è grande il mercato della pizza in Italia? Quante sono le pizzerie che tutt'ora sono presenti nello stivale, da nord a sud? Quante aziende lavorano con la pizza?

L'Italia è la patria della buona cucina, le aziende del comparto agroalimentare sono tantissime, da colossi internazionali che occupano un peso di rilievo non solo in patria, ma in tutto il mondo, a micro – realtà imprenditoriali che sono diffuse praticamente in tutto il territorio, senza particolari distinzioni regionali. Secondo uno studio effettuato da ICE e da Federalimentare sull'industria agroalimentare italiana, il fatturato annuo del settore è di 132 miliardi, con quasi 6900 aziende coinvolte e 385mila lavoratori. Il valore dei consumi alimentari è di circa 231 miliardi di euro, dato in cui vanno inclusi supermercati, grande distribuzione, foodservice e ristorazione.

E le pizzerie? La C.C.I.A.A fotografa molto chiaramente qual è la situazione in Italia: le pizzerie con somministrazione sono poco più di 46 mila, quelle con asporto circa 27 mila, i pub, i bar, i vari chioschi estivi che servono la pizza nel menù circa 7400, per un totale di 81376 locali con pizza.

Da un punto di vista qualitativo la pizzeria con somministrazione ha avuto un'evoluzione in quest'ultimo decennio, ed è sempre più difficile distinguere in modo netto la pizzeria dal ristorante-pizzeria e dal ristorante. La pizza è entrata come piatto in moltissimi ristoranti senza esclusioni di livello, ed è proposta non solo come piatto unico, ma anche come parte specifica di un menù. È un cambiamento graduale ma costante e basta andare in qualsiasi pizzeria per capire come sia cambiato l'approccio dei pizzaioli e dei clienti stessi: i primi infat-

a cura di Patrizio Carrer



ti privilegiano sempre di più la ricerca sugli ingredienti e sugli impasti proposti, i secondi invece diventano sempre più attenti ed esigenti, disposti anche a spendere qualche euro in più per avere una proposta di qualità.
La pizza però economicamente no è solo somministrazione ma coinvolge una serie di ulteriori categorie di attività che con questa hanno attinenza.
Per la precisione sono circa 8.500 le aziende che producono anche per il settore della Pizza ed altre 1.000 circa che hanno servizi che con questo piatto hanno attinenza.
Questi sono i macro numeri Italia, che ovviamente possono essere più specifici entrando nel merito di ogni singola categoria.

Prodotti manifatturieri:
— Forni
— Pale, minuteria ecc
— Prodotti Alimentari
— Prodotti tecnologici (sistemi di gestione per ristorazione ecc.)

Finanche a tutte quelle attività di servizio turistico e ludico che vedono nella pizza un loro completamento, dalle strutture alberghiere ai campeggi, agli impianti di tipo sportivo che gestiscono in maniera indivisa una somministrazione con pizza.

IL PREZZO DELLA PIZZA IN ITALIA

Secondo una ricerca effettuata dall'ISTAT il prezzo medio di un pasto in pizzeria oscilla da un massimo di 20 euro ad un minimo di poco meno di 10 euro. A tenere i prezzi più alti sono come sempre le grandi città turistiche, come Roma, Venezia, Milano, dove di media non si spendono meno di 15 euro per una pizza e una bibita. A Napoli come da tradizione, la pizza rimane un piatto popolare, con un menù medio di 10 euro. Il capoluogo di provincia dove la pizza costa di meno? Vercelli, con 8 euro e 50 la pizza e la bibita sono servite!



IL PREZZO* DELLA PIZZA IN PIZZERIA

(PIZZA + BIBITA)*

CAPOLUOGO DI PROVINCIA

PREZZO IN EURO



Roma 20,00	Como 12,00	Lodi 10,50
Venezia 16,50	Sassari 12,00	Livorno 10,40
Milano 15,50	Terni 12,00	Napoli 10,00
	Messina 12,00	Arezzo 10,00
Bergamo 15,00	Vicenza 12,00	Palermo 10,00
Genova 14,50	Aosta 11,50	Bari 10,00
Trento 13,60	Novara 11,50	Catanzaro 10,00
Padova 13,50	Pordenone 11,50	Grosseto 10,00
Cuneo 13,50	Bologna 11,50	Verona 10,00
Ferrara 13,50	Bolzano 11,50	Ascoli Piceno 10,00
Parma 13,00	Reggio Emilia 11,50	Trieste 9,80
Modena 13,00	Biella 11,30	Alessandria 9,50
Perugia 12,50	Siracusa 11,20	Udine 9,50
Firenze 12,50	Gorizia 11,20	Pescara 9,20
Torino 12,50	Rimini 11,00	Reggio Calabria 9,00
Mantova 12,50	Cremona 11,00	
Varese 12,20	Treviso 11,00	**Belluno 8,60**
Benevento 12,00	Lecco 11,00	**Rovigo 8,50**
Pistoia 12,00	Ravenna 10,50	**Vercelli 8,50**
Cagliari 12,00	Brescia 10,50	

PURO BERETTA.
LA QUALITÀ È IN BUONE MANI.

SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA

RISPETTO DEL BENESSERE ANIMALE

Fratelli Beretta 1812

Puro Beretta®

Prosciutto Cotto Alta Qualità

100% FILIERA CONTROLLATA

100% SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA POLIFOSFATI AGGIUNTI, SENZA GLUTAMMATO AGGIUNTO

APRI QUI



PROSCIUTTO CRUDO



PETTO DI POLLO ARROSTO



SALAME



MORTADELLA



SENZA USO DI **ANTIBIOTICI** dalla nascita



RISPETTO DEL **BENESSERE** animale



100% **FILIERA** controllata



100% **ATTENZIONE** al consumatore

Puro Beretta è la linea di salumi che fa della semplicità il suo punto di forza. Filiere controllate che rispettano il benessere degli animali, senza utilizzo di antibiotici fin dalla nascita e ricette pulite. Semplice, buono, puro.



Le proposte per l'estate 2018: pizze e patatine fritte

La redazione di Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli propone per l'estate 2018 una selezione di pizze diverse tra loro ma che in comune hanno un unico ingrediente: le patatine fritte.

Le pizze sono state declinate con gusti e sapori diversi, per accontentare i palati dei più piccoli ma anche degli adulti, così da ampliare l'offerta del proprio menù e proporre degli accostamenti freschi, golosi e sfiziosi.

a cura della redazione

La scelta di usare per ogni ricetta le patatine fritte è motivata dal fatto che si possono ottenere pizze di grande qualità usando questo ingrediente e perchè il periodo estivo corrisponde generalmente un aumento dei consumi di fritti sia in pizzeria che nei ristoranti.

PAVESI®

FORNI PROFESSIONALI





PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI **A LEGNA** E A **GAS**

CON PIANO **MONOBLOCCO FISSO** O **ROTANTE**.

LINEA **JOY** CON FINITURA A CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.



Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.

PAVESI S.r.l.
VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it









1

Pizza Porchetta e Patatine

La farcitura in questo caso è molto semplice: Pomodoro, mozzarella, porchetta affettata e patatine fritte messe in cottura.

L'impasto è stato realizzato con farina 00, lievito, acqua, olio evo e sale. La lavorazione è stata fatta con il metodo diretto e una maturazione di circa 24 ore a 4 gradi.

Questo tipo di proposta è adatta anche ai più piccoli e può essere servita anche come baby pizza.



2

Pizza in Pala con uova e prosciutto

Questa proposta ha una **farcitura** più elaborata: le uova sono state cotte in padella all'occhio di bue, la base della pizza è stata fatta con mozzarella julienne e con una crema di asparagi, sempre nella base sono state aggiunte le patatine e poi la cottura in forno. A fine cottura sono state aggiunte le listarelle di prosciutto cotto, le uova, le decorazioni con erba cipollina, qualche foglia di insalatina e filetti di peperoncino essiccato.

L'impasto : 1,3/1,5 kg. Di farina tipo 00 10/15 g. di lievito secco oppure l'equivalente in fresco,1 litro di acqua fredda a 4° C; 30 g. di olio extravergine d'oliva; 25 g. di sale fino.

Questa pizza è ideale per essere condivisa da una tavolata numerosa.



1

Pizza in Pala con verdure fresche, patatine e tartufo

Si tratta di una variante della seconda proposta, la base è la pizza in Pala bianca, ma si è scelto di mettere due farciture diverse, da una parte infatti è stato utilizzato del tartufo con patatine e mozzarella fresca, dall'altra invece c'è una base con la mozzarella e le patatine, sopra delle carote tagliate a julienne e una dadolata di zucchine e peperoni.

Questa ricetta permette di accontentare gusti differenti in un'unica pizza.

4

Pizza in Pala Primavera/Estate con patatine



Questa proposta riprende sempre la base della pizza in pala e unisce sapori golosi e leggeri. Una parte della pizza è stata farcita con mozzarella, germogli di soia, affettato di tacchino, bufala e Pomodoro, l'altra metà invece con filetti di asparagi lessati, dadolata di peperone rosso, prosciutto cotto tagliato a julienne e salsa di Pomodoro. La base è stata realizzata con mozzarella e patatine fritte.

Questa proposta è ideale per la stagione più calda, grazie alle verdure e agli ingredienti freschi che compongono la pizza.



di Giampiero Rorato

Dal pomodoro alla sua salsa

18

Già nel mese scorso ed anche in questo abbiamo raccontato l'arrivo del pomodoro in Italia e la sua lentissima diffusione, essendo considerato per molti decenni solo pianta ornamentale.
Il suo arrivo in cucina del Solanum lycopersicum o Lycopersicum esculentum – questo il suo nome scientifico – fu molto tardo sia in Italia che in Francia e ancora nella seconda metà del Settecento figurava nei cataloghi di un'importante casa vivaistica parigina come pianta ornamentale o "da curiosità".
Non così in Spagna e Portogallo, dove il pomodoro trovò impiego in cucina già nel corso del Seicento e fu proprio conoscendo il suo uso gastronomico nella penisola iberica che anche nel Mezzogiorno d'Italia, collegato politicamente alla Spagna attraverso i suoi re, si cominciò a usarlo, dapprima come verdura e, finalmente, come sugo.
Il passaggio dalla Spagna al Napoletano richiese tempi molto lunghi e solo nell'800 appaiono in Italia i primi documenti scritti che riguardano la salsa di pomodoro.

La cucina casereccia

Nel 1817 l'editore tipografo napoletano Saverio Giordano pubblica un opuscolo di 88 pagine intitolato **"La cucina casereccia, ecc."** che ebbe immediatamente larga diffusione e fu ristampato più volte anche perché si trattava di un libretto poco costoso, ricco di ricette popolari facilmente realizzabili. Nel 1832 **"La cucina casereccia, ecc."** fu riedita con l'aggiunta di un ricettario francese, scritto da un letterato parigino Henry Nicolas Duval, detto "M. Cardelli".



In questa nuova edizione appaiono ben 9 ricette di pizza, a cominciare da **"Pizza bianco mangiare"**, per finire con **"Pizza di cioccolata"** e già dai nomi stessi si comprende che non si tratta assolutamente di pizze come si intende oggi, bensì, come abbiamo visto nei secoli precedenti, di ottimi dolci.
In compenso, nel ricettario napoletano che non porta il nome dell'autore – probabilmente un amico dell'editore Saverio Giordano o il Giordano stesso – si trova una ricetta di **Salsa di pomodoro**, che merita senz'altro conoscere, poiché si tratta, probabilmente, della prima ricetta scritta sull'argomento: *"Si brustoliscono i pomodori su la brace, e poi levarne la pelliccina, si triteranno con prosciutto, cipolla, serpillo, prezzemolo, basilico, sale, olio, ed aglio, se piacerà, con pochissimi aromi. Si suffriggono, e passato per setaccio, se ne comporrà un'ottima salsa".*
Non chiediamoci se la ricetta sia italiana o parigina, è comunque fondamentale perché grazie ad essa iniziano davvero tempi nuovi, ma non subito, anche per la storia della pizza.

Sulle pizze di Saverio Giordano

Non possiamo concludere questo capitoletto senza soffermarci sulle due pizze che appaiono nell'edizione del 1832 del volumetto di Saverio Giordano. Chiaramente si tratta di dolci, ma averle chiamate **"pizze"** significa che attorno a questa preparazione ci sono ancora, nella terza decade dell'Ottocento, molte incertezze e la parola pizza – meno di 200 anni fa - continua ad essere usta per indicare dei dolci e non la pizza che conosciamo oggi Per la "pizza" infatti si continua a usare il termine **"schiacciata"**, come abbiamo visto nei secoli pr4ecedenti.
Ma siamo ormai quasi arrivati al momento di svolta e, fra qualche anno, come vedremo il prossimo mese, la salsa di pomodoro sarà un condimento sempre più diffuso, ma non ancora nella "pizza" che avrà bisogno di ulteriore tempo per apparire abbastanza simile a quella di oggi.



La Pizza di
Luca Valerio Torre



Uno dei pizzaioli che si è distinto durante il Campionato Mondiale della pizza 2018 è Luca Valerio Torre, della pizzeria la Torretta, di Azzate, in provincia di Varese. In questa importantissima occasione il pizzaiolo 32enne di origine siciliana ma residente in Lombardia, ha ottenuto un pregievole terzo posto nella categoria pizza classica, portando una pizza che ha chiamato "Edo" in onore del figlio Edoardo nato da qualche mese.

Luca Valerio Torre con la sua pizza ha scelto una farcitura in cui gli ingredienti portanti sono le uova e gli asparagi, un abbinamento della stagione primaverile, il periodo in cui si è svolta la manifestazione. Il pizzaiolo di Azzate ha raccontato alla redazione di Pizza e Pasta Italiana come ha realizzato la sua pizza, ed ha specificato che è possibile trovarla ora nel menù della "Torretta Pizza". Sia l'impasto che la farcitura sono state





L'impasto della Pizza "Edo"

—

Sempre più pizzaioli prediligono l'utilizzo di farine biologiche e lo stesso Valerio Luca Torre specifica che per la sua pizza mondiale ha scelto questo tipo di prodotto "Ho usato farine bio" dice Valerio Luca Torre " per creare un blend composto da il 5% di farina integrale, il 10% di farina di semola di grano duro e il restante 85% di farina di Manitoba tipo 0. Ho preparato l'impasto utilizzando il 50% di Biga, e visto che il blend aveva una forza molto alta, ho lasciato l'impasto a maturare per 72 ore, ho ottenuto un impasto molto leggero e con un sapore un po' rustico, dato appunto dalla presenza di farina integrale".

La farcitura

—

"La scelta di utilizzare uova e asparagi è dipesa dalla stagione, ma volevo presentarli in modo più creativo. Mi sono concentrato prima di tutto sulla crema di asparagi: ho utilizzato la tecnica della cucina sottovuoto cuocendo a bassa temperatura le verdure. Una volta ultimate la cottura ho messo gli asparagi cotti – ancora nel loro sacchetto – in acqua fredda, dopodichè li ho frullati, ripassati al setaccio per eliminare i residui fibrosi e poi ho condito questa vellutata con olio, sale e pepe. La nota croccante è stata data dalle punte di asparagi lavorate a crudo e dai cristalli di sale che ho aggiunto nella farcitura. Per esaltare la nota acidula ho utilizzato un po' di succo di limone che ha dato più carattere alla pizza. Infine gli altri ingredienti, la stracciatella, lo zabaione salato al parmigiano reggiano, la battuta di manzo, il crescione e I fiori commestibili.



TRITORDEUM BIO



IL NUOVO CEREALE NATURALE CHE FA BENE AL NOSTRO ORGANISMO E ALL'AMBIENTE

Il **Tritordeum BIO** è un nuovo cereale, scoperto da un team di ricercatori spagnoli che **da oltre trent'anni** opera per dare al mondo **un alimento buono, digeribile, duttile** ma allo stesso tempo produttivo e resistente in campagna. Prende il nome dal frumento duro (**Tri**ticum durum) e l'orzo selvativo (H**ordeum** chilense) di cui è un incrocio naturale, e si distingue per alcune eccezionali proprietà nutrizionali, agronomiche e organolettiche.

È un cereale sostenibile, che resiste bene alle elevate temperature e necessita di una quantità ridotta di acqua e fertilizzante. Non è un Organismo Geneticamente Modificato (OGM) bensì **una nuova specie coltivata naturalmente in Italia, secondo il disciplinare biologico, da agricoltori selezionati e autorizzati da licenza.** È registrato presso l'Ufficio Comunitario delle Varietà Vegetali (CPVO) dell'Unione Europea. **Molino Rachello detiene l'esclusiva italiana per la sua macinazione.**

Viene definito "il cereale del futuro": grazie al suo alto contenuto di acido oleico (l'acido grasso più importante della dieta mediterranea), fibre e fruttani **contribuisce al miglioramento del sistema cardiovascolare e promuove l'equilibrio della flora intestinale.** Ricco di antiossidanti, riduce inoltre il rischio di malattie oftamologiche e protegge i nostri occhi dal sole. Rispetto al normale frumento contiene meno proteine del glutine – le responsabili dell'intolleranza celiaca – ed è per questo che risulta **più facilmente digeribile.**

La sua farina **ha un gusto dolce, unico e inconfondibile,** e si contraddistingue per un gradevole colore dorato. **Può essere impiegata in una vasta gamma di alimenti**, dai panificati tradizionali alla pasta fresca e la pasticceria più elaborata.





FONTI • Tritordeum.com • Agrasys.es (Società responsabile del monitoraggio dell'intera catena del valore di questo cereale e della sua distribuzione) • Ias.csic.es (Consiglio Superiore per le Ricerche Scientifiche e Istituto di Agricoltura Sostenibile di Cordoba) • Studio condotto dal Dipartimento di Gastroenterologia dell'Ospedale di León, Dipartimento di Microbiologia e Parassitologia della Facoltà di Farmacia dell'Università di Siviglia.

Molino Rachello Via Everardo 51, Musestre di Roncade (TV) **www.molinorachello.it**

Il ristorante – Casa Perbellini

a cura della redazione

Lo chef Giancarlo Perbellini è un nome che non necessita di preamboli e presentazioni, la sua fama e la sua esperienza sono noti agli addetti ai lavori e al grande pubblico, che dello chef conoscono e apprezzano l'ottima cucina. Originario di Bovolone, in provincia di Verona, Perbellini fin da giovane trascorre molte ore nel laboratorio del nonno Ernesto, e da lui acquisisce la passione per la cucina. Terminati gli studi presso la scuola alberghiera di Recoaro (Vicenza) il giovane Gianfranco Perbellini comincia a lavorare nel settore della ristorazione, il "Desco", i "12 Apostoli" a Verona e poi il "San Domenico" a Imola, sono le cucine dove lo chef muove i primi passi. Un'esperienza che continua anche oltralpe, in alcuni dei ristoranti più rappresentativi dell'alta cucina francese. Al ritorno in Italia, nel 1989, chef Perbellini apre il ristorante "Casa Perbellini" ad Isola Rizza e nel 1996 conquista la prima stella Michelin a cui fa seguito la seconda, nel 2002.





Nel mentre, con alcuni soci, contribuisce all'apertura di cinque locali nel centro storico di Verona: la pizzeria gourmet "Du de Cope", la Locanda "Quattro Cuochi" improntata sulla cucina tradizionale, il ristorante "Al Capitan della Cittadella" di solo pesce, la cicchetteria "Tapasotto" e la pasticceria "Dolce Locanda". I riconoscimenti non mancano, sia in Italia che all'estero e il 2014 è l'anno della svolta, lo chef infatti lascia Isola Rizza e si trasferisce in piazza San Zeno, nel cuore della città dell'Adige; "Casa Perbellini" cambia volto e acquisisce un format inedito, con cucina a vista, un numero limitato di coperti – 24 – e la possibilità di vedere chef Perbellini all'opera. Nel 2015, a soli dodici mesi dall'apertura, "Casa Perbellini" conquista due stelle Michelin ed è nominato "Novità dell'anno" dalla Guida dei Ristoranti d'Italia de L'Espresso. Lo stesso anno, in primavera, lo chef viene contattato da "JW Marriott", ad aprire e dirigere il "Dopolavoro", ristorante situato nel resort di lusso del gruppo alberghiero internazionale, sull'Isola delle Rose a Venezia. Al locale viene subito assegnata una stella Michelin.

Casa Perbellini

Casa Perbellini accoglie i suoi ospiti in un ambiente rilassato e gradevole, dove è letteralmente possibile vedere lo chef e la sua brigata all'opera. Si tratta un'opportunità imperdibile per gli appassionati di cucina ed è anche un esempio di abnegazione e trasparenza che lo chef vuole dare a tutti i clienti del ristorante. Le due stelle Michelin insieme ai moltissimi altri prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali che hanno consacrato Giancarlo Perbellini tra i rappresentanti della cucina di eccellenza italiana e nel mondo, si riconoscono in tutta la sua opera, contraddistinta dal connubio di: tradizione e innovazione; complessità e semplicità; rigore e naturalezza. Un'interpretazione consapevole e personale dell'arte culinaria, rivolta all'essenzialità e alla ricerca, all'insegna della stagionalità nel rispetto dei tempi della natura.
Le ricette

Ravioli farciti di creme brulee di Parmigiano, con asparagi glassati, consommè di bacon e pecorino:

Ingredienti (per 6 persone)
18 punte di asparago verde
100 grammi di pancetta arrotolata
60 grammi di burro
100 grammi di Pecorino toscano marzolino
Per la pasta:
500 gr di farina 00
3 uova intere
6 tuorli
Sale qb

Per il consomme di Bacon

300 grammi di bacon tritato
100 grammi di carne di pollo tritata
1 litro di brodo di carne
500 grammi di ghiaccio
3 albumi
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 foglia di alloro
Sale e pepe

Per la farcia

200 grammi di panna
50 grammi di latte
4 tuorli
50 grammi di Parmigiano reggiano
Noce Moscata
Sale



Credits Le foto dello chef e del locale sono ph. credits Giorgio Marchiori, mentre le foto dei piatti sono ph. credits Brambilla/Serrani.

di Giampiero Rorato

Leonardo Di Carlo
Gran Maestro di Pasticceria

Leonardo Di Carlo è uno dei personaggi di punta della pasticceria italiana ed europea, molto conosciuto, ammirato e seguito. L'avevo incontrato più volte in passato, l'ho rivisto al Sigep di Rimini dove ho potuto solo salutarlo, circondato com'era da ex allievi ed estimatori. Desideravo parlare con lui, sentire il pensiero d'un grande del settore e alloro sono andato nel suo "Pastry Concept" di Conegliano (TV), e, in un momento di pausa nel suo impegno didattico, da personaggio simpatico e disponibile, mi ha racconta in breve la sua storia.

"Ho vissuto la mia infanzia e adolescenza nel laboratorio di Pasticceria della mia famiglia, fino a quando ho iniziato le Scuole di settore in Italia e all'estero. Da lì è iniziata la mia propensione allo studio e alla ricerca nel fantastico mondo dei dolci. Frequentavo con bravi maestri dei corsi specialistici per una seria conoscenza delle materie prime e delle tecniche operative e poi la sera o il mattino presto cominciavo a sperimentare in laboratorio. A venti anni, confrontandomi con colleghi pasticceri, anche molto più grandi di me, ho capito di possedere una buona preparazione, anche superiore alla media e ho perciò deciso di iniziare un'attività di consulenza, avendo desiderio di condividere le mie conoscenze e metterle a disposizione degli altri. Nel frattempo ho partecipato a numerosi concorsi portando a casa sempre i migliori premi e questo fino al 2004 quando ho conquistato la vittoria al Campionato del Mondo di Pasticceria a Rimini."

Poi hai pubblicato il tuo primo libro di ben 800 pagine.

"Sì, nel 2012 ho dato alle stampe *"Tradizione in evoluzione"*, frutto di tre anni di ricerche, analisi, prove, discus-





sioni, approfondimenti e confronti, un libro didattico denso di indicazioni tecniche adeguatamente illustrate che ha cambiato il modo di formare i giovani pasticceri. Sono uscite già 4 ristampe in italiano ed è stato tradotto in inglese per il mercato internazionale. Nel 2016, anche per rispondere alle richieste di numerosi pasticceri sia italiani sia esteri, ho realizzato uno dei miei più grandi "sogni" con l'apertura a Conegliano del Centro di Formazione PASTRY CONCEPT, in collaborazione con mia moglie Michela che da allora segue tutta la parte logistica, organizzativa e di marketing. Nel mio Centro organizzo corsi con la mia didattica e il mio modo di vedere la pasticceria e, fin dall'inizio, è stato un successo che ha superato le nostre aspettative. per festeggiare il primo anno di attività, abbiamo organizzato uno spettacolo in un teatro di Conegliano per ringraziare chi ci aveva dato fiducia, avendo pure coinvolto i nostri primi corsisti nella pubblicazione del secondo libro "Buona la Prima", donando tutti i proventi al Save the Children. Attualmente abbiamo integrato i corsi con "Ricerca e Sviluppo" di nuovi prodotti per Aziende del settore."

Parlando con Leonardo, si scopre, oltre al suo crescente impegno a 360 nel mondo della pasticceria, che non c'è nulla di scontato, che l'evoluzione dell'arte pasticcera non procede per linee rette, che certe convinzioni possono essere ribaltate. Dice proprio così: **"le ricette cosiddette classiche non sono dei dogmi, non sono il risultato migliore raggiunto per realizzare un determinato prodotto, per progredire, per ottenere risultati capaci di pienamente soddisfare occorre avere il coraggio di risvegliare le ricette dal loro "sonno dogmatico".** Cosa significa questo e che cosa intendi per "risvegliare le ricette dal loro sonno dogmatico" gli chiedo allora.

"Spesso il professionista è legato alla sua ricetta in modo maniacale e ne è anche geloso, cosicché il risultato sarà sempre uguale. Quando invece è sufficiente variare "un qualcosa" per vedere aprirsi nuovi "mondi". Con questo voglio dire che spesso per poterci evolvere, bisogna aver coraggio di uscire fuori dalla nostra "Comfort Recipe".

Non c'è dubbio: il pasticcere che ripete se stesso viene velocemente sorpassato e non ha più nulla da dire e c'è un'altra espressione che gli piace ripetere è: **"ribaltare le mappe mentali delle cose date per scontate".** E questo cosa significa? gli chiedo Forse mettere tutto in discussione anche in pasticceria?

"Sinceramente metto sempre tutto in discussione, anche durante i miei corsi, facendo capire ai miei corsisti, che non devono aver paura di ri-scrivere una ricetta, sia nel metodo che nell'ingredientistica. Tutto questo, dopo comunque un attento studio della materia, ampliando quindi le conoscenze e acquisendo vera padronanza della materia. Solo così possiamo pensare di crescere professionalmente."

In questa risposta c'è una grande verità: occorre conoscere totalmente la materia prima per piegarla alle proprie esigenze, poi, la sua storia professionale lo dimostra, Leonardo può davvero rimettere tutto in discussione. Sul lavoro compiuto per la vittoria di Rimini del 2004, di molti altri successi nazionali e internazionali che ne hanno confermato la grande preparazione, competenza e capacità creativa Leonardo Di Carlo ha fondato la sua Scuola, il "Pastry Concept" di Conegliano, ed ha codificato nei due volumi pubblicati il suo insegnamento. E gli chiedo: Qual è la tua visione della pasticceria e come è vista dai grandi maestri internazionali e parlo di quell'arte che tu insegni?

"Prima di tutto, faccio presente ai miei corsisti, nella maggior parte professionisti del settore, che il nostro cliente è molto istruito e interessato a una sana alimentazione, molto più che in passato. La gran parte dei clienti delle nostre pasticcerie di alta qualità sono persone che leggono attentamente le etichette, anche perché l'attuale stile di vita è molto diverso dal passato, e quindi molto attento a ciò che mangiamo. È perciò necessario, per noi pasticceri, rivedere tutto ciò che apporta grassi saturi, colesterolo, carboidrati, ecc In parole povere quando un pasticcere (come del resto un cuoco) realizza una nuova ricetta, deve avere un occhio diverso dal passato, molto più attento all'aspetto nutrizionale e salutistico.

Attualmente ci sono sempre più richieste di prodotti alternativi, e i prodotti "senza" sono in forte crescita, e un professionista deve ascoltare bene cosa vuole il mercato. Per fare un esempio cito le richieste di prodotti senza lattosio, gluten free, vegani, senza zuccheri e così via. Quindi non basta essere bravi, non basta preparare una pasticceria buona e sana, occorre anche conoscere il mercato che non è statico ma in continua evoluzione."

RICETTA



Millevoglie

Per la pasta sfoglia Pastry:
Per il pastello: 1250 di farina W280-300, P/L 0,50; 15 g di sale fino, 200 g di acqua, 160 g di vino bianco, 300 g di panna 35%.
Per il panetto: 1000 g di burro piatto per sfoglia.

Procedimento: sciogliere il sale nell'acqua, unire il vino e impastare con la farina, aggiungere di seguito la panna , far impastare fino a ottenere un impasto legato ma non elastico (4-5 minuti circa), far riposare in frigo a +4°C per 2/4 ore circa.
Dare le prime due pieghe una da 3 e una da 4, quindi riporre in frigo ben coperta tutta la notte. L'indomani mattina ripetere l'operazione, quindi far riposare in frigo per almeno 2 ora prima dell'uso, ancora meglio usare il giorno seguente.
Stoccaggio:
Sfoglia cruda +4°C 2/3 giorni max
Sfoglia cruda a panetti sottovuoto – 18°C 90 giorni
Cottura millefoglie pasta sfoglia stesa 1,5 mm:165°C per 20 minuti con valvola chiusa ventola 2
girare e schiacciare leggermente e cuocere con griglia altri 5/10 minuti circa. a 150°C con velocità ventola a 3. caramellare con zucchero a velo a 230/250°C per 3/4 minuti

Note: temperature e tempo variato da forno a forno.

Per il cremoso alla vaniglia: 550 g di acqua, 55 g di amido di riso, 360 g di copertura Velvet 33%, 55 g di glucodry38DE, 2 g di bacca di vaniglia, 40 g di burro di cacao, 250 di mascarpone 42% mg, 5 g di gelatina animale.
Procedimento: cuocere l'acqua con l'amido di riso quasi a bollore, fuori dal fuoco unire il resto degli ingredienti ed emulsionare bene con un mini - pimer. Mettere in frigo a +4°C per 12 ore prima dell'utilizzo.

Cremoso fondente 70 %: 400 g di acqua, 30 g di latte in polvere magro, 300 g di copertura fondente 70%, 50 g di burro di cacao, 200 g di panna 35%.

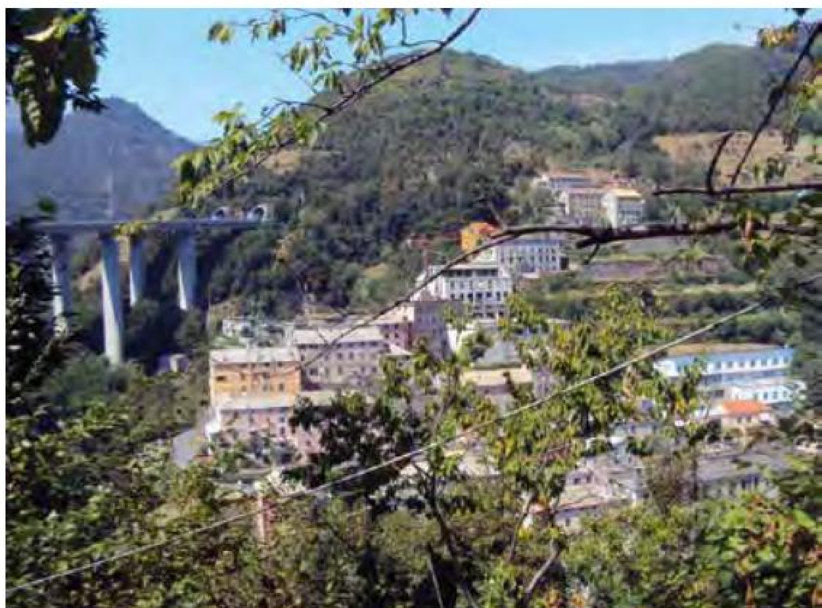
Tagliare dei rettangoli 4 x 12 cm, fare degli spuntoni di cremoso fondente e vaniglia,. Chiudere con l'altra pasta si sfoglia, quindi terminare con spuntoni di cremosa vaniglia e decorare come da foto.

di Virgilio Pronzati 

XXVª Sagra del Bugiandu
a Fabbriche di Voltri



Spesso, le realtà più vicine non si conoscono. Succede a tutti di non sapere o conoscere una via della città in cui viviamo. Lo stesso per recenti o antichi "mangiari". Il cibo si esprime come un linguaggio universale. Le "parole" sono sostituite dai colori, aromi, profumi e sapori di un piatto. Profumi e sapori fanno parte di tradizioni e saperi. Nel recente passato, i cibi sono nati da basi alimentari che traggono origine e diffusione, da condizionamenti economici e ambientali. Restando per così dire in casa, c'è il piacere di conoscere e assaggiare il Bugiandu. Sorta di polenta con patate, nata oltre un secolo fa a Fiorino, minuscolo borgo montano dell'ampio entroterra di Voltri. Se Ceranesi è il più grande comune del Genovesato, la delegazione di Voltri (riconosciuta città nel 1903 con Regio Decreto) è la più ampia di Genova, comprendendo numerose frazioni. Fatto curioso: nel lontano 1888 il sindaco di Voltri fu Nicola Mameli, fratello del più famoso Goffredo, autore dell'inno d'Italia.



Voltri, Utri o Vutri in dialetto, capitale della tribù dei Veituri, era già nota in epoca romana e pre-romana come scalo per lo sbarco del sale proveniente da Sardegna, Corsica e Spagna. Nel passato più recente (dal 1600) Voltri, con le sue cartiere, assume un'importante ruolo commerciale, divenendo il maggiore produttore regionale e non solo, di carta pregiata e per altri usi. La sua carta era esportata in molti Paesi europei, in particolare l'Inghilterra, dove il Parlamento inglese la utilizzò per i propri registri d'archivio. Oggi delle oltre cento cartiere, ne è rimasta una. E ritornando a parlare di cibi, Voltri ha proprie golosità: l'antica farinata di zucca (oggi desueta), la focaccia con l'olio e con la salvia (diverse da quelle genovesi) e, la primogenitura della farinata "co-i gianchetti". Irrinunciabile ghiottoneria nata nel secolo scorso dopo un abbondante pesca di novellame di acciughe e sardine. A queste preparazioni va doverosamente aggiunto il Bugiandu.

Se nelle botteghe (e a volte in ristoranti e trattorie) del centro di Voltri potrete acquistare e assaporare farinata e focacce, per assaggiare o meglio mangiare il Bugiandu, le cose cambiano. Da oltre un secolo, il Bugiandu è stato il mangiare delle genti più umili delle numerose e piccole località collinari dell'entroterra Voltrese, solcato dai torrenti Cerusa e Leira. Oggi si può trovare forse ancora sulle tavole di qualche famiglia di Fiorino e Sambugo (noto per i suoi deliziosi cobelletti), ma soprattutto a Fabbriche (borgo sviluppatosi nel 17° secolo per l'insediamento di iutifici, filande e cartiere) durante i quattro giorni della Festa dedicata a San Bartolomeo Apostolo, nell'annessa Sagra della polenta "Bugiandu", giunta quest'anno alla 21a edizione. Nell'ultima decade di agosto, dal 22 al 25, centinaia di persone di tutte le età, provenienti dalle vicine località, Voltri e Genova, salgono a Fabbriche per gustarsi il Bugiandu.

continua a pag. **86**



La vecchia farinata di zucca ormai desueta



Focaccia di Voltri



Taglio a filo del Bugiandu



La Ricetta

La ricetta del Bugiandu (circa 7, 5 Kg)

– 4 kg di patate a pasta bianca possibilmente delle montagne genovesi;
– 2 kg di farina di grano tenero;
– 4 litri d'acqua;
– 150 g di sale grosso marino;
– 120 gr di olio extravergine di oliva ligure.

In un grande pentolone cilindrico e alto, fare bollire le patate nell'acqua col sale. Togliere metà dell'acqua, aggiungere la farina, e continuare a far cuocere a lungo pestando al centro, con un bastone (simile a una mazza da baseball più piccola e con testa piatta) per eliminare i grumi e amalgamarle gli ingredienti. Aggiungere l'olio e continuare al far cuocere pestando e mescolando. Se il composto è poco morbido, aggiungere una parte dell'acqua rimasta. Raggiunta la cottura ottimale, senza più pestare e mescolare, lasciare ancora 5-6 minuti sul fuoco per farlo asciugare. Togliere dal fuoco e, ancor caldo, versarlo su una madia. Con le mani bagnate d'acqua fresca, tornire subito il Bugiandu, dandogli la forma del formaggio Grana Padano. Tagliarlo col filo a fette spesse un centimetro, porle nel piatto e condirle col sugo preferito. Se con salsa all'aglio e il pesto, abbinarci il Riviera Ligure di Ponente Pigato 2012 servito a 11°C in calici con stelo alto. Con salsa di noci abbinare il Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino della medesima annata e servito alle stesse modalità. Con sugo di funghi (in rosso) sposarci il Golfo del Tigullio-Portofino Ciliegiolo e il Valpolcevera Rosso 2011, serviti entrambi a 16°C in calici con stelo medio. Con salsicce al sugo accompagnarlo con Pornassio 2010-2011 servito a 16-17°C nei calici prima citati.



Salsa all'aglio
(per 5 preparazioni di Bugiandu)

– 2 kg di Grana Padano grattugiato;
– 1 kg di pinoli di Pisa o nazionali;
– una testa d'aglio di Vessalico, dell'Astigiano o del Piacentino;
– 15 centilitri di olio extravergine di oliva ligure;
– un po' d'acqua di cottura delle patate.

Per piccole quantità si può usare al meglio il mortaio. Mentre nel cutter si sminuzza finemente l'aglio con pinoli e olio. Sempre rimestando, aggiungere il formaggio e di seguito, un po'd'acqua di cottura delle patate. La salsa dovrà risultare giustamente densa e cremosa.

Una tradizione gastronomica che vanta oltre un quinto di secolo, ideata e realizzata dai fratelli Giampietro e Riccardo Parodi e Dino Ginogi, con la collaborazione di un gruppo di amici locali. Nella sagra, il Bugiandu è condito non solo con la tradizionale salsa d'aglio (saporita ma non piccante e ricca anche di pinoli), ma col tocco, con sugo di salsicce, col sugo di funghi, di noci e, interessante, col pesto. Quest'ultimo è sicuramente tra i condimenti più congeniali, in quanto il Bugiandu è simile alla pasta delle trofie (gnocchi in genovese). Per i ghiottoni e guormand, ci sono anche focaccine, tagliatelle al sugo, succulente salsicce alla griglia, braciole di vitello e manzo, trippe accomodate, formaggi e dolci casalinghi. Tutti (o quasi) rigorosamente fatti e serviti dai volontari dello staff della Sagra del Bugiandu, riconoscibili dalla classica maglia gialla. Una piacevole scampagnata fuori porta gradita da grandi e piccini, che vuol essere un motivo di cristianità per funzioni religiose di messe e rosari, vespri dedicati al Santo Patrono e, di socialità, con musica, canti, balli e gastronomia locale.





Session Beer,
le birre facili da bere.

di Alfonso Del Forno







Con l'avvicinarsi delle calde giornate estive, aumenta la voglia di bere birre semplici che mantengano intatta la qualità. È il momento delle Session Beer. Di cosa stiamo parlando? Che cosa è una Session Beer? Vediamo di individuare queste birre, partendo da alcuni parametri fondamentali.

Il primo parametro è il **grado alcolico**, che deve essere necessariamente sotto i 4,5%. Una volta superato il 5%, la bevuta è diversa, più complessa. Mantenendosi sotto questa soglia, si può bere a un ritmo moderato senza annebbiare la mente. Provando a bere in continuazione birre da 6%, l'organismo comincerebbe ad accusare il colpo in breve tempo. Le session beer, invece, possono essere bevute anche mentre si gioca a carte, senza preoccuparsi di dilapidare i propri beni.

Il secondo parametro è l'**equilibrio del gusto**. Una session beer non può essere estrema, molto amara o molto dolce. L'idea principale è che la session beer possa essere bevuta senza che il palato sia condizionato da gusti estremi, bicchiere dopo bicchiere.

Terza caratteristica è quella relativa alla **conversazione**. Sì, proprio così. Le session beer non dovrebbero far interrompere la conversazione, cosa che accade con le birre molto caratterizzate che necessitano di un approfondimento organolettico durante la bevuta, con la conseguente interruzione del dialogo. Le session beer non devono essere un argomento di conversazione, è qualcosa che bevi mentre stai parlando, non qualcosa di cui parlare.

Ultima considerazione va fatta sul **prezzo di vendita**. Le session beer, proprio perché devono essere birre non impegnative, pur rimanendo complesse e di qualità, devono avere un buon prezzo. Spesso le birre molto complesse hanno prezzi elevati per il tipo di produzione utilizzato. Una session beer non deve far preoccupare più di tanto il portafogli, senza però essere scadente.





Sante Lancerio:
il primo sommelier della storia!

Ha conosciuto e valorizzato i vini del suo tempo

di Stefano Buso

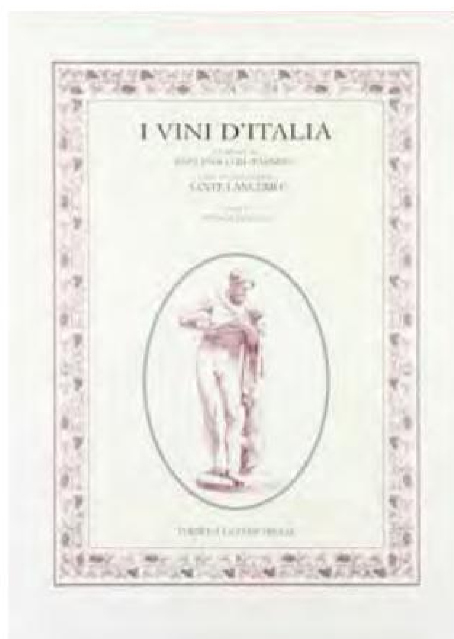
Toglietevi una curiosità: andate su Google e digitate la parola "sommelier". In un battibaleno troverete così tante informazioni da restare sbalorditi. Al giorno d'oggi questo professionista esercita in più realtà e situazioni – dalle scintillanti location del "foodbeverage" ai format televisivi dedicati all'enologia – un ruolo sempre più importante e interessante. In altre parole, nell'immaginario, il sommelier rappresenta il vino come espressione di cultura e qualità. Ma non è sempre stato così! Un tempo questo personaggio non esisteva, quantomeno non con tale appellativo. Per quanti potevano permetterselo, la nobiltà e la ricca borghesia, c'era chi selezionava e portava i vini in tavola e quel personaggi era il "bottigliere". Avere questa responsabilità presso una famiglia "di spicco" era un privilegio. In aggiunta, permetteva di viaggiare, stringere relazioni e guadagnare qualche spicciolo. Ma chi fu colui che inaugurò "la letteratura" enoica?



IN FOTO
Papa Paolo III Farnese

Sembra che il primo a narrare i vizi e le virtù del "figlio di Bacco" sia stato Sante Lancerio, storico, geografo e bottigliere di Papa Paolo III Farnese, pontefice dal 1534 al 1549. Non si hanno tnate notizie su di lui, e le poche che ci sono state tramandate ne facciano una figura di prim'ordine dell'enogastronomia, anzi, dell'enologia! Nel Cinquecento, chi possedeva abilità in un qualche mestiere era destinato ad avere la protezione di nobili e ricchi, che non badavano certo a spese pur di avere con sé "il top" che offriva il mercato, come artisti, pittori, cuochi e, naturalmente, bottiglieri. Del resto, nel Rinascimento, l'aspetto enogastronomico era uno di quelle singolarità a cui nessun potente diceva no. Inoltre il Rinascimento, tra Quattro e Cinquecento – "epoca di grandi bevute" – il vino era una presenza costante, dai banchetti alle relazioni giornaliere. Lancerio fu così preso a servizio di Papa Farnese, uomo di fede ed esigente gourmet, quantunque le sue velleità "luculliane" non gli impedirono di presenziare ad eventi importanti dal punto di vista storico, ad esempio, il XIX Concilio Ecumenico di Trento (1545-1563) allo scopo di "ricucire" l'unità della Chiesa, dopo lo strappo di Martin Lutero (1520). Nei fatti, Sante Lancerio seguì il Papa in ogni trasferta, assicurandosi che gli fossero procurate squisitezze e comodità d'ogni tipo.

I vini d'Italia



E grazie a questi frequenti "tour" sorseggiò una caterva di vini, che registrò con meticolosità. Si ritiene che ne selezionò più di cinquanta, classificandoli in parametri impensabili per l'epoca, ad esempio, in base alla stagione, al clima e allo stato umorale del degustatore. Nel suo documento descrisse "ambrosie" locali e non (addirittura di Provenza e Spagna), parlando di aspetto, sentore e abbinamenti. E persino di "status", nel senso che per la gente comune, a suo dire, erano indicati vinelli "poco impegnativi", mentre per gli uomini colti e facoltosi consigliava "elisir" più corposi. Successivamente, in una missiva, inviò al cardinal Guido Ascanio Sforza ogni sua "diligente" annotazione e proprio questo manoscritto – seppur sintetico – è considerato "l'opera" inaugurale della letteratura enologica italiana. Parecchi anni dopo la morte di Lancerio, nella seconda metà del



XIX secolo, questo prezioso scritto autografo fu ritrovato nella biblioteca Ariostea di Ferrara, e nel 1876 venne stampato "I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III e dal suo bottigliere Sante Lancerio", curato dall'autore Giuseppe Ferraro.
Per quanto riguarda i contenuti originali dello scritto di Sante Lancerio è da mettere in evidenza la simbologia conferita al vino, e cioè il "leitmotiv" rinascimentale di solito riservato al nutrimento. In quei secoli il vino, al pari della cucina, non erano considerati solo piacere di gola bensì elemento di distinzione sociale, cultura ed emozioni. Ma non basta! Ritenendo che i vini avessero virtù curative, Lancerio dispensò consigli salutari da attuare grazie al loro impiego. Per inciso: gargarismi, spugnature ed efficace lenitivo di ustioni e pruriti vari. In anni recenti al vino sono stati attribuiti effetti benefici (grazie ai polifenoli), tuttavia, nel XVI secolo si esagerava nel credere che possedesse chissà quali prerogative medicali. Chissà, l'uso per scacciare "ogni malanno" altro non era che un sottile stratagemma per berne a garganella, anzi, forse è davvero così!
Il manoscritto di Lancerio, anche se diventò "un libro" qualche secolo dopo la sua scomparsa, tracciò la rotta ad altre future pubblicazioni enologiche, visto che per anni e anni fu la gastronomia ad essere la "première dame", con tomi completamente dedicati alle preparazioni culinarie.
Perciò, grazie alle dritte del 'famoso' bottigliere, il vino iniziò ad essere valorizzato e non più trangugiato come bibita per ubriaconi in vena di far baldoria! Se al giorno d'oggi la 'scarlatta-dorata bevanda' ha toccato le vette della popolarità ed è oggetto di interesse in ogni angolo del pianeta – lo dobbiamo alla lungimiranza di questo gentiluomo rinascimentale, che ci piace ricordare come il primo sommelier della storia!



La stagione della frutta

La frutta ha accompagnato da sempre l'umanità, fin dall'inizio



di Nives Piva

Alfichef, il tuo tocco da Chef!



I sottoli ALFICHEF non sono solo buoni ma veloci e versatili da utilizzare per la preparazione di pizze, panini, primi piatti o come contorno. Merito della pratica busta in alluminio che preserva efficientemente il prodotto a temperatura ambiente, senza ricorrere all'utilizzo di aceto.

Scopri la gamma completa e acquista direttamente su **shop.alfichef.com**

ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA

ALFICHEF è un marchio di ALFI *Italian Food Company*

Si cita sempre il proverbio **"Una mela al giorno toglie il medico d'intorno"**, e questo detto, frutto della saggezza delle generazioni, resta di grande attualità, come lo era per gli uomini primitivi. E non solo mele: tutta la frutta fa bene, per la ricchezza di vitamine e minerali che possiede e che dona al nostro organismo che ne ha grande bisogno. Altrimenti si deve andare in farmacia a comprare pastiglie, sciroppi, integratori vari per rispondere alle necessità del nostro organismo.



Stagionalità

Abbiamo ricordato gli uomini delle origini, i nostri progenitori, i quali raccoglievano ciò che la natura offriva vicino alle loro capanne e lungo i percorsi che facevano con le loro greggi e si trattava sempre di frutta fresca, cioè di frutta di stagione.
Stagionalità significa, infatti, freschezza, cioè frutta in possesso di tutte le sue sostanze benefiche, in particole vitamine, minerali e micronutrienti preziosissimi, anzi indispensabili per il nostro corpo, perché anche da loro dipende la nostra salute.
Quindi – fatta eccezione per le mele che si riesce a conservare da un anno all'altro e della frutta secca – tutta l'altra frutta va consumata appena colta dall'albero.
La stagione è iniziata con le fragole, poi arriva la stagione delle ciliegie, quindi le albicocche, poi le prime pere (in Veneto i "peretti di San Piero, piccole pere che maturano per fine giugno primi di luglio), poi, in una successione ricchissima: angurie, meloni, susine, fichi, pere, mele, fino ai cachi autunnali, ai mandarini, alle arance e alle nespole invernali.
A questa nostra frutta si aggiunge quella esotica, ormai di casa anche da noi: banane, mango, avocado, papaya, cocco, maracuja, guava, ananas, frutta della passione e altro ancora, alcune tipologie da mangiare fresche altre facilmente conservabili. Abbiamo citato solo alcune varietà di frutta proveniente dalle zone tropicali ma ce ne sono molte altre che, pur lentamente, arrivano anche dai nostri fruttivendoli specializzati.

Come consumare la frutta

Ormai non siamo più in grado di rinunciare alla frutta esotica che arriva in Italia – come non rinunciamo al caffè, al tè, alle spezie, ecc. - e allora le indicazioni dei nutrizionisti vanno accolte con intelligenza, perché in tal modo si acquisiscono i maggiori benefici.
Innanzi tutto va privilegiata la frutta del nostro territorio, sia fresca che secca (noci, nocciole, ecc.) e quella fresca – fragole, ciliegie, albicocche, susine, angurie, meloni, fichi, cachi, mandarini, arance, ecc. - da mangiare appena colta, quindi si può gustare la frutta esotica che apporta, anch'essa vitamine, minerali e micronutrienti utilissimi. Anzi, i frutti tropicali sono spesso molto più ricchi di nutrienti della frutta di casa nostra e vanno quindi consumati con intelligente moderazione.
I nutrizionisti – in questa rivista ce l'ha già ricordato la dott.ssa Marisa Cammarano – suggeriscono di alternare in tavola le tipologie di frutta, poiché ciascun frutto ha vitamine e minerali propri. Alternando si acquisiscono tutte le vitamine e i minerali di cui abbiamo bisogno.

QUESTIONE DI GUSTO



In estate

I mesi caldi che ci stanno davanti sono anche quelli che più si prestano al consumo della frutta, poiché, oltre che di vitamine e minerali la frutta fresca è molto ricca di acqua e, con le temperature che ci ritroviamo, bere liquidi è indispensabile.
Tutto quello che precede ha un senso anche per la ristorazione. Meno piatti pesanti, più ortaggi e più frutta. La bravura dei cuochi sa cosa preparare per soddisfare i clienti. E lo stesso vale per i pizzaioli: provate a proporre d'estate delle pizze alla frutta, sperimentatele, equilibratele e vedrete che il successo non mancherà!



L'EVOLUZIONE DELLA MACINAZIONE A PIETRA

TRITICUM

FARINA DI GRANO TENERO **DECORTICATO**

Molini Pivetti presenta la novità nel campo delle farine di grano tenero. L'**esclusiva tecnologia a pietra DECORTEC permette di macinare delicatamente il chicco di grano rispettandone tutte le parti pregiate.**

Due referenze, **tipo 1** ed **integrale**, ottenute da una lavorazione a tutto corpo per offrire ai professionisti la **farina dal sapore rustico, colore dorato, ricca di fibre e salubre.**

Triticum.
L'evoluzione nel rispetto della tradizione.



www.molinipivetti.it

@molinipivetti @molinipivetti



LA RIFLESSIONE DI ELIO CASTELLI SULLA MANIFESTAZIONE:

Castelli Forni, anche quest'anno ha supportato con il proprio marchio la manifestazione del Campionato Mondiale della Pizza che si è svolta a Parma dal 9 all'11 Aprile.

"In questa edizione, più degli altri anni, si è evidenziato un entusiasmo senza precedenti. La creatività e qualità messa in campo dai partecipanti ci ha piacevolmente stupiti.
La pizza, come sappiamo rappresenta uno degli alimenti "Made in Italy" più, apprezzato al mondo e alla nostra azienda viene riconosciuto il merito di aver realizzato una gamma di forni elettrici dedicati alla cottura specifica di pizza tonda, pala e teglia. Con potenze diverse e diversa distribuzione di calore.
Il Campionato Mondiale della Pizza è un palcoscenico molto ambito ed apprezzato che offre visibilità e possibilità di confronto con diverse culture.
Per noi è stato un piacere mettere a disposizione i nostri forni per la competizione, ma è stato ancora più bello e gratificante osservare l'abilità e la bravura dei concorrenti, completamente a proprio agio nell'utilizzo degli stessi.
Il nostro è un prodotto rigorosamente "Made in Italy" interamente realizzato nelle nostre officine, con materiali di altissima qualità, rivolto ad utilizzatori di grande professionalità, capacità e bravura, come si è potuto vedere in questa edizione. Nei prossimi mesi ci saranno importanti novità e modelli da condividere.
Un grande ringraziamento va comunque rivolto all'organizzazione che si conferma sempre più valida, competente e professionale."







IN FOTO
Alessandro Castelli, responsabile produzione di Castelli Forni, con lo chef Heinz Beck



GI.METAL



Partner tecnico, a fianco del Campionato Mondiale della Pizza da molti anni Gi.Metal, produce e commercializza gli attrezzi fondamentali per il lavoro del pizzaiolo: pale per infornare e sfornare la pizza, accessori per la preparazione, la cottura, il taglio, il servizio e il trasporto e carrelli tecnici per il mondo ristorazione e hotel.

> 4.500 mq di produzione nel cuore della Toscana.
> 85.000 pale per pizza prodotte in un anno.
> 85 paesi nel mondo in cui Gimetal è presente.
> 40 eventi e fiere internazionali all'anno.

"Ogni anno Il Campionato Mondiale della Pizza rappresenta una grande occasione per incontrare i pizzaioli, il pubblico a cui i nostri prodotti sono rivolti, per far conoscere le ultime novità in casa Gi.Metal e confrontarci sugli aspetti pratici del loro lavoro. Quest'anno abbiamo portato al campionato la nostra nuova asse per la pizza in pala, che è stata accolta con piacere e apprezzata non solo dai pizzaioli in gara per la categoria "Pizza in pala" ma anche da coloro che l'hanno vista esposta all'interno nel nostro stand. Un evento unico, sapientemente organizzato e che ogni anno accresce il suo carattere internazionale, complimenti!".



IN FOTO
lo staff di Gi. Metal al Campionato Mondiale della Pizza 2018 con lo chef Heinz Beck



LATTERIA MONTANARI

L'azienda di Villesse in provincia di Gorizia dal 1951 produce e commercializza prodotti lattiero – caseari, e dagli anni 80 si è specializzata nella produzione di mozzarella per pizza. Tra i primi caseifici a produrre formati dedicati alla pizza – julienne e cubettata – Latteria Montanari collabora con i fornitori locali garantendo l'approvvigionamento quotidiano di latte fresco. La peculiarità della mozzarella per pizza Montanari è il caratteristico gusto di latte fresco esaltato dall'utilizzo di fermenti lattici selezionati e dall'innovativo sistema di filatura a vapore, il punto di vista di Roberto Cara, amministratore delegato di Latteria Montanari, sul Campionato Mondiale della Pizza 2018:

"Non posso che prendere atto del progressivo ed evidente miglioramento in tutti gli ambiti organizzativi del Campionato Mondiale della Pizza, una manifestazione dai crescenti contenuti professionali che di anno in anno ci presenta idee ed innovazione la cui fantasia e creatività si manifestano in uno degli alimenti più noti della cultura gastronomica italiana nel mondo.



Per Latteria Montanari la partnership con il Campionato, rappresenta un percorso di internazionalizzazione che l'Azienda ha intrapreso e che intenderà proseguire negli anni avvenire."

IN FOTO
Roberto Cara, amministratore delegato di Latteria Montanari, posa con Mirko Boniolo, il vincitore della gara di Pizza in Teglia 2018



LILLY CODROIPO

Una presenza familiare al Campionato Mondiale della Pizza è quella dell'azienda friulana Lilly Codroipo, che da sempre accompagna la manifestazione di Parma e rappresenta uno dei marchi internazionali più noti e apprezzati tra le minuterie e le attrezzature per la pizzeria. La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha raccolto le impressioni di **Matteo Margarit**, titolare dell'azienda che dal 9 al 11 aprile era presente alla manifestazione di Parma e che testimonia il respiro sempre più internazionale di questo importante evento.

"L'edizione 2018 del Campionato Mondiale della Pizza" Afferma Matteo Margarit *"Ha sicuramente confermato le aspettative in termini di interesse del pubblico verso le pale di qualità superiore, aspetto che ci contraddistingue confermando il trend di crescita degli ultimi 3 anni. Inoltre il Campionato Mondiale della Pizza ci ha dato l'opportunità di metterci in contatto anche con molte realtà estere che si stanno maggiormente sviluppando rispetto al mercato italiano. E' stata una bellissima competizione organizzata al meglio che, anche se ha lasciato qualcuno meno soddisfatto, ha regalato a tutti i partecipanti grandissime emozioni. ci rivediamo all'anno prossimo, certi che ritroveremo tutti gli amici che da anni seguono il mondiale, di cui siamo sponsor tecnici storici".*



IN FOTO
Matteo Margarit con lo chef Heinz Beck









ORDINI ASPORTO E DOMICILIO

STRAORDINARIA CRESCITA DELLE VENDITE ON LINE !

APP MOBILE - ECOMMERCE INTEGRATI IN TEMPO REALE AL GESTIONALE DI CASSA.

La tua ordinazione
PIZZA CAPRICCIOSA
CHICKEN BURGER
CRUDO E MOZZARELLA

PIZZA PIZZA

LIRA
dal 1971
ristoparma
innovazione che piace

La gestione della comanda asporto e domicilio integrata con App Mobile per la ricezione degli ordini on line.
Permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.
Il principali vantaggi di questa integrazione sono:

- La riduzione dei tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da intermet.
- L'automatica proposta al cliente degli orari di ritiro e consegna in base alla capacità di produzione del locale.
- Evitare le attese telefoniche
- Evitare errori di inconprensione e contestazioni con la clientela.
- Fidelizzare il cliente.
- Guadagnare tempo e nuovi clienti.



Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!



Scrivici
info@ristoparma.it

www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html

LIRA
dal 1971
ristoparma
innovazione che piace



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi



Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin
—
AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo
—
COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

15 - 16 ott.
Pizza senza glutine
con Federico De Silvestri e Francesca Lagonia

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050



CORSI BASE IN PARTENZA
dal **18** al **22 giu.**
dal **16** al **20 lug.**
dal **6** al **10 ago.**
dal **3** al **7 set.**

2 lug. PIZZA PALA
3 lug. PIZZA TEGLIA

info
0421.83.148

Responsabile area tecnica

Master Istruttori PFC





GRAZIANO BERTUZZO — MAURO PASINI — ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 25 giu. al 6 lug.
dal 23 lug. al 3 ago.

info
06.56.99.232
347.49.68.426

Master Istruttore PFC



GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71

Master Istruttore PFC



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info
339.33.43.905

Master Istruttore PFC



LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLLI

CORSI IN PARTENZA
dal 2 al 6 lug.

info
347.69.96969

Master Istruttore PFC



FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917

Master Istruttore



MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info
0421.83.148

Master Istruttori PFC



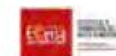
SANDRO BATZELLA — ALESSANDRO GATTI — PINO FERRARO

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249

Master Istruttore PFC




ROSA CASULLI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**



IVAN SANFELICI

MANTOVA
0376.655.737

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

info 0421 83148

Umbria

PERUGIA

info 389.11.95.664

Master Istruttore PFC



ALESSIO PACIOTTI

Emilia Romagna

RIMINI

info 0541.39.42.31 347.97.19.204

Master Istruttore PFC



PAOLO ROSSINI

PARMA

info 339.12.38.593

Master Istruttore PFC



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info 339.18.00.810

Master Istruttore PFC



LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

info 347.71.89.220

Master Istruttore PFC



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info 348.79.51.419

Master Istruttore PFC



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info 328.31.44.633

Master Istruttore PFC



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info 329.91.17.077

Master Istruttore PFC



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

info 389.68.15.179

Master Istruttore PFC



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info 339.79.19.152

Master Istruttore PFC



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info 06.98.84.90.78 393.40.81.314

Master Istruttore PFC



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

info 0773.35.46.21 328.66.83.860

Master Istruttore PFC



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info 339.73.61.243

Master Istruttore PFC



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info 347.25.82.689

Master Istruttore PFC



GIUSEPPE CONTE

c/o *Love it*

info 347.222.83.20

Master Istruttore PFC



GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

info 339.23.16.342

Master Istruttore PFC



MICHELE CROCCIA

MODENA c/o



BRESCIA c/o



MANTOVA c/o



c/o



VERONA c/o



c/o



PISTOIA c/o



FIRENZE Reggello c/o



TREVISO c/o



PADOVA c/o



ROMA c/o



CORSI *all'* ESTERO



Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.

REMO TORTOLA

Canada

TORONTO
info (0039) 0421.83.148
orocatering@gmail.com

GINO JASKULA

Francia

PARIGI
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

VALERIO COMMAZZETTO

CHAMONIX
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

SZYMON WISNIEWSKY

Polonia

POZNAN
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

VLADIMIR DAVYDOV

Russia

MOSCA
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
info (0086) 185.1860.5274

LEO SPIZZIRRI

Usa

CHICAGO
info (001) 630.395.9958
www.theculinaryacademy.com

TONY GEMIGNANI

SAN FRANCISCO
info (001) 510.786.7885
www.internationalschool ofpizza.com

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
HENRIQUE CAVAZZOTTI

Brasile

CURITIBA
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

C/O LA BOTTEGA TOSCANA

Germania

FRANKFURT
info (0039) 0421.83.148
www.toscanashop24.de

FRANCO CASANI

Belgio

CHARLEROI
info (00324) 95.27.31.73

MARIANO DE GIACOMI

Australia

MELBOURNE
info (0039) 0421.83.148

THEO KALOGERACOS

PERTH
info (0039) 0421.83.148

IVAN ZECCA

MARGARETH RIVER
info (0039) 0421.83.148